

Menú del Día

Del 15 al 25 de septiembre

Primeros

Fidegua de calamar en su tinta con alioli de mejillones en escabeche

Hummus de calabaza con cherry confitado, zanahoria asada y queso feta

Alcachofas fritas con salsa de tomate, grana padano y pesto

Calabacín relleno de boloñesa gratinado al horno

Segundos

Ragú de ternera a la jardinera

Pluma ibérica a la brasa con patatas baby

Wok de pollo y verduras estilo agri dulce acompañado de arroz basmati

Salmón a la brasa con verduras asadas y salsa tártara

Postres

Arroz con leche de coco

Croissant parisino relleno de crema Lotus

Peras asadas con espuma de queso Stilton, miel y nueces

23,90€ (IVA incluido)

Postre, pan, agua y vino de la tierra.
Vino crianza Rioja Dinastía Vivanco, Supl 10€ botella.

Menús a mesa completa (máximo 10pax) mediodía de martes a viernes no festivos

