

Menú del Día

Del 27 de octubre al 6 de noviembre

Primeros

Ensalada templada de otoño con verduras y vinagreta de frutos secos

Rigatoni al pesto rosso con mejillones

Quiche de calabaza, boniato y gorgonzola

Musaka de berenjena a la boloñesa gratinada al parmesano

Segundos

Brocheta de pollo a la brasa estilo tikamasala

Pluma ibérica a la brasa con patatas baby

Lingote de ternasco con salsa y patatas horneadas

Moqueta de merluza con salsa de leche de coco estilo brasileño

Postres

Panna cotta de crema catalana

Cremoso de aguacate con espuma de mango

Carrot cheese cake

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

