



## MENÚ DEL DÍA



## **PRIMERO**

**ENSALADA DE QUESO DE CABRA, BEICON Y FRUTOS ROJOS CARAMELIZADOS  
CON VINAGRETA DE MOSTAZA Y MIEL**

**MENESTRA DE VERDURAS CON VIRUTAS DE JAMÓN**

**PASTA FRESCA RELLENA EN ORIGINALES ESTILOS (SALSA BOLOÑESA, PESTO O CARBONARA)**

**CANELONES DE SETAS CON CRUJIENTE DE PARMESANO**

**ALUBIAS ROJAS CON CHORIZO Y PANCETA**

## **SEGUNDO**

**ENTRECOT DE VACA CON SALSA ROQUEFORT O A LA PIMIENTA**

**CARRILLERAS DE CERDO CON PARMENTIER DE PATATA**

**COSTILLAS ASADAS A LA BARBACOA**

**PIMIENTOS RELLENOS DE BACALAO Y GAMBAS CON SALSA DE PIQUILLOS**

**LOMOS DE LUBINA AL ESTILO ORIO**

**SUQUET DE RAPE A LA MARINERA**

## **POSTRE**

**TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE**

**TARTA DE CHOCOLATE EN TEXTURAS**

**TARTA CARROT**

**LECHE FRITA CON HELADO DE VAINILLA**

**YOGURT GRIEGO CON GRANIZADO DE LIMA**

**SORBETE DE MOJITO**

**COPA DE HELADO**

**FRUTA NATURAL PELADA Y CORTADA**

MDD25V1FE2025



## OBSERVACIONES

El menú incluye un primero, un segundo, un postre y una porción de pan por persona.

Este menú está disponible de lunes a jueves en horario de comidas y cenas y los viernes sólo en horario de comidas.

Todos los días elaboramos nuevos platos a disposición del cliente dentro del precio del menú.

Para grupos de más de 8 personas todos los platos deberán estar elegidos previamente.

Este menú tendrá un suplemento de 2,00€ si se sirve en la terraza.

## CONDICIONES ECONÓMICAS

El precio del menú es de 25,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.).

MDD25V1FE2025