



# MENÚ WEEKEND



## **PRIMERO**

**ENSALADA DE ANCHOAS, DADOS DE QUESO AZUL Y FRUTOS SECOS  
CON VINAGRETA DE MIEL**

**ENSALADILLA RUSA CON PICATOSTES**

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

**ALCACHOFAS FRITAS CON VIRUTAS DE JAMÓN SALTEADO**

**FIDEUÁ DE PESCADO**

## **SEGUNDO**

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

**CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS Y PIQUILLOS**

**CODILLO ASADO CON PATATAS PANADERA**

**GAMBONES A LA PLANCHA CON AJILIMOJILI**

**MERLUZA EN SALSAS VERDES CON ALMEJAS**

**ATÚN A LA PLANCHA CON REDUCCIÓN DE SOJA Y PISTO DE VERDURAS**

## **POSTRE**

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

**LINGOTE DE TIRAMISÚ**

**SORBETE DE MOJITO**

**YOGURT GRIEGO CON GRANIZADO DE LIMA**

**SEMIFRÍO DE FRUTOS ROJOS**

**COPA DE HELADO**

**FRUTA NATURAL PELADA Y CORTADA**

MW26V1JN2024



### **OBSERVACIONES**

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

Este menú está disponible los sábados, domingos y festivos en horario de comidas y cenas.

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

### **CONDICIONES ECONÓMICAS**

El precio del menú es de 26,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.).

MW26V1JN2024