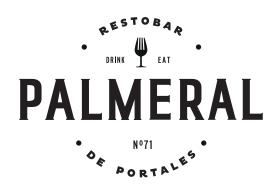


# MENÚ WEEKEND



## **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

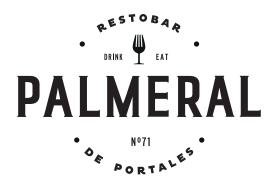
LECHE FRITA CON HELADO DE VAINILLA

YOGURT GRIEGO CON GRANIZADO DE LIMA

SORBETE DE MOJITO

COPA DE HELADO

FRUTA NATURAL PELADA Y CORTADA



# **OBSERVACIONES**

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

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

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 28,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.).