



MENÚ FIN DE SEMANA

APERITIVO DE BIENVENIDAChips de verduras, olivas y dados de queso

ENTRANTES

Revuelto de langostinos, ajetes y huevas

Croquetas de jamón ibérico

Mouse de foie en costra de sésamo con tostaditas y mermeladas

Ensalada de queso de cabra caramelizado, manzana y vinagreta de mostaza-miel

Coca de pan con tomate

**Raviolis de foie con consomé de pato y virutas de parmesano (*Supl. 4 euros)*

SEGUNDOS A ELEGIR

Confit de pato asado con trinchat de boniato y salsa de romero

Bacalao gratinado a la muselina suave de ajo con gratín de patatas y mojo rojo

Carrillera de ternera con puré trufado y su jugo de hongos

Merluza confitada con verduras, aceite de albahaca y polvo de olivas negras

** Entrecote de ternera (250 gr) con gratín de patatas y pimientos padrón (*Supl 4,5)*

** Cochinillo deshuesado con manzana, patatas y su jugo al romero (*Supl. 6 euros)*

POSTRES

Tarta de queso casera con frutos rojos y crumble de canela

Brownie de chocolate caliente con helado de vainilla

Hojaldre con crema mascarpone, maracuyá y pistachos

** Coulant de chocolate con helado de vainilla y coulis de maracuyá (*Supl. 3 euros)*

½ botella Gran Feudo, cerveza o refresco. Pan y agua incluido

Precio por persona 25 euros IVA incluido

Precio no socio/a 27 euros IVA incluido