

MENÚ DEL DÍA

ENTRANTES

Crema de patata y hongos con aceite de trufa

Ensalada tibia de bacon, pimientos del piquillo, cebolla crujiente y vinagreta de mostaza-miel

Lentejas estofados con chorizo, morcilla y guacamole

Pasta con crema de hongos, parmesano y calabacín

** Ensalada de queso de cabra caramelizado, manzana y vinagreta de mostaza-miel (*Supl. 4)*

** Revuelto de langostino, ajetes y huevas parmesano (*Supl. 4 euros)*

SEGUNDOS A ELEGIR

Calamar en tempura con hummus, tomate fresco y sésamo

Marmitako de atún con tapenade y aceite de albahaca

Carne de goulash de ternera con arroz basmati al sésamo y cremoso de eneldo

Carrillera de cerdo a baja temperatura con puré de boniato y su jugo

** Confit de pato asado con trinchat de boniato y salsa de romero (*Supl. 4 euros)*

** Bacalao gratinado a la muselina suave de ajo con gratin de patatas y mojo rojo (*Supl. 4)*

POSTRES

Tarta de queso casera con frutos rojos y crumble de canela

Sopa de yogurt con sorbete de frambuesa

Mouse de mango y frambuesa

Cuajada casera con miel, nueces y almendras

Fruta natural

** Brownie casero de chocolate y almendra caliente y helado de vainilla (*Supl. 2 euros)*

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

½ botella Bodega GRAN FEUDO, cerveza o refresco. Agua y pan incluido

Precio por persona 16 euros IVA incluido

Precio no socio/a 18 euros IVA incluido