



MENÚ

14 y 15 de marzo

PRIMEROS

VARIADO DE IBÉRICOS Y QUESOS (11)

ENSALADA DE MEJILLONES EN ESCABECHE (7/12)

DADOS DE ATÚN MARINADO Y AGUACATE (6)

SEGUNDOS

ENTRECOT DE VACA A LA BRASA CON PATATAS

CORVINA A LA PARRILLA CON JUDIAS TIERNAS Y CACHELOS (6)

CANELÓN DE PASTA FRESCA

RELLENA DE CARRILLERA ESTOFADA (4)

POSTRES

FLAN DE HUEVO (5/11)

PANNA COTTA DE PLÁTANO Y CARAMELO (11)

PAN – AGUA*

POSTRE Ó CAFÉ

PRECIO 17€



1. CRUSTÁCEOS



2. SÉSAMO



3. FRUTOS CÁSCARA



4. GLUTEN



5. HUEVOS



6. PESCADO



7. MOLUSCOS



8. MOSTAZA



9. APIO



10. CACAHUETE



11. LÁCTEOS



12. DIÓXIDO AZUFRE
SULFITOS



13. SOJA



14. ALTRAMUCES

*50 CL. POR PERSONA