



MENÚ

20 y 21 de septiembre

PRIMEROS

CREMA DE CALABAZA Y ACEITE DE SÉSAMO (2)

REVUELTO DE BOLETUS Y TRIGUEROS (4/5)

ENSALADA TEMPLADA DE GULAS AL AJILLO (4/6)

SEGUNDOS

ENTRECOT DE VACA CON PATATAS FRITAS

CORVINA AL HORNO CON COUSCOUS DE VERDURAS (4/6)

LOMO DE CERDO, MANZANA Y PATATA GUISADA

POSTRES

HOJALDRE DE MANZANA ASADA Y CREMA (4/5/11)

TARTA DE QUESO AL HORNO CON FRUTOS ROJOS (5/11)

PAN – AGUA*

POSTRE Ó CAFÉ

PRECIO 17€



*50 CL. POR PERSONA