



# MENÚ

20 y 21 de diciembre

## PRIMEROS

GARBANZOS CON MEJILLONES AL CURRY (6/7)

ENSALADA DE TRUCHA ASALMONADA CURADA (6)

TAGLIATELLE ARRABIATA (4/11)

## SEGUNDOS

ENTRECOT A LA BRASA CON PATATAS ASADAS

PECHUGA DE POLLO RELLENA DE SETAS  
CON RAVIOLI DE TRIGUEROS (4/5/11)

CALAMAR A LA PARRILLA CON BONIATO Y CALABACÍN (7)

## POSTRES

CAÑITAS RELLENAS DE CREMA PASTELERA (4/5/11)

TORRIJA DE BRIOCHE CON HELADO (4/5/11)

PAN – AGUA\*

POSTRE Ó CAFÉ

PRECIO 17€



\*50 CL. POR PERSONA