



 Luis Romani F.

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