



MENÚ

21 y 22 de febrero

PRIMEROS

CREMA DE CHAMPIÑONES ASADOS

ENSALADA DE STRACCIATELLA, ALMENDRA Y MIEL (3/11)

ZANAHORIAS BRASEADAS CON QUESO FETA (11)

SEGUNDOS

ENTRECOT A LA BRASA CON PATATAS

CORVINA AL VAPOR CON FIDEUÁ DE CHOCOS (4/6/7)

CANELÓN DE TERNERA GUISADA CON TOMATE ESPECIADO (4)

POSTRES

PANACOTTA DE MANGO (11)

MOUSSE DE CHOCOLATE
CON ALMENDRA GARRAPIÑADA (3/5/11)

PAN – AGUA*

POSTRE Ó CAFÉ

PRECIO 17€



*50 CL. POR PERSONA