

Menú fin de semana



Primeros compartir

Tostada de tomate y burrata
Setas silvestres con pure riojano y huevo
Plato de cuchara del día

Segundos a elegir

Rapito asado con panaderas
Lomo de rodaballo con pisto riojano
Chuleta de vaca al carbón con patatas
Cochinillo asado con ensalada
Chuletillas de leche con pimientos

Postres a elegir

Sorbete de limón
Helados
Coulant de chocolate con vainilla
Tarta de queso con fresas
Vino de la Casa/Pan/Agua/Café

PRECIO= 45€/ Persona IVA incluido
(Siempre mesas completas)

TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A
LA PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE
SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL

Weekend menu



Starters to share

Burrata and tomato toast
Wild mushrooms with mashed potato and egg
Spoon dish of the day

Main courses to choose

Roasted monkfish with local vegetables
Grilled beef steak with green salad
Lamb chops with peppers

Dessert to choose

Lemon sorbet
Ice cream
Chocolate coulant with vainilla
Cheese cake with strawberries

House Wine/Water/Bread/Coffee
PRICE= 45€/Person TAX included
(Full tables always)

YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION
RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF