

Menú fin de semana



Primeros compartir

Tostada de foie y manzana
Setas silvestres con parmentier y huevo
Plato de cuchara del día

Segundos a elegir

Carrilleras de atún rojo al vino tinto y crudité verduras
Rapito asado con refrito y panaderas
Chuleta de vaca (500gr) con pimiento y patata
Falda de cordero a baja temperatura con pesto de
sésamo
Callos con morros a la manera tradicional

Postres a elegir

Sorbete de limón
Panacota de café
Tarta de queso
Coulant de chocolate con helado
Vino de la Casa/Pan/Agua/Café

PRECIO= 40€/ 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

Foie and apple toast
Wild mushrooms with egg and potato parmentier
Daily spoon dish

Main courses to choose

Red tuna cheeks in red wine sauce and fresh vegetables
Roasted monkfish with fried garlic and toasted potatoes
Boneless beef steak (500gr) with red peppers and french
fries
Roasted Lamb confit with rucula and sesame
Stewed Pork trotters

Dessert to choose

Lemon sorbet
Coffee panacota
Cheese cake with raspberries
Chocolate coulant with icecream
House Wine/Water/Bread/Coffee

PRICE= 40€/Person TAX included
(Full tables always)

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