

MENU DEL DIA 19-02

PRIMEROS:



- ENSALADA DE LECHUGUITAS SURTIDAS CON PASTA TRICOLORE, DADOS DE JAMON YORK Y SALSA ROSA A LA NARANAJA
- sin gluten
- HUEVOS RELLENOS DE BONITO Y TOMATE CASERO CON MAYONESA LIGERA Y RALLADURA DE SUS YEMAS



- VAINAS SALTEADAS CON REFRITO DE AJITOS MORADOS Y BACON AHUMADO CON TEJA CRUJIENTE DE JAMON
- PASTA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSA NAPOLITANA DE TOMATE ARTESANO Y VERDURITAS CON LLUVIA DE PARMESANO



- SOPA DE PESCADOS Y MARISCOS DE ROCA AL ESTILO ALDAIA CON TOQUE SUAVE DE AZAFRAN



 PUCHERO DE ALUBIA PINTA ALAVESA ESTOFADA DE FORMA TRADICIONAL CON CHORIZO FRESCO Y TACO DE MORCILLA DE BURGOS

SEGUNDO PLATO:



- COJINOVA A LA PARRILLA CON REFRITO DE AJITOS MORADOS, GUINDILLA VERDE Y DADOS DE TOMATE CASSE



- BACALAO "A BRAS" AL ESTILO PORTUGUES CON CEBOLLA POCHADA, PATATA, HUEVO SALTEADO Y POLVO DE OLIVA S NEGRAS
- SALCHICHAS DE POLLO FRITAS Y ESTOFADAS EN SALSA DE CEBOLLA CARAMELIZADA CON SUS PATATITAS



- CHURRASCO DE TERNERA A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI CASERO AL ESTILO ARGENTINO



- CONEJO DE MUNGIA ASADO AL AJILLO CON AJILIMOJILI CASERO Y GUARNICION DE PATATAS FRITAS



 PRESA DE CERDO IBERICO A LA BRASA CON ESCAMAS DE SAL Y AUTENTICO MOJO PICON CANARIO

> POSTRES VARIADOS, PAN, AGUA O VINO RIOJA 16.00 €

IVA INCLUIDO CONSULTA A NUESTRO PERSONAL EN MATERIA DE ALÉRGENOS PAN SIN GLUTEN + 0.60€