



# Menú del día

Del 3 al 7 de Marzo



## Primeros

Plato del Chef

Verdinas Estofadas a la Marinera   

Lasaña de Pollo Cremoso  

Endivias con Salsa de Nueces y Roquefort  

Judías Verdes Naturales Salteadas con Jamón y Cebolla Caramelizada

Arroz Negro con Púlpitos y Ali Oli Cítrico     

## Segundos


Mero a la Plancha con Salsa Holandesa  

Anchoas Abiertas en Mariposa a la Romana con Ensalada Verde  

Escalopines de Ternera a la Plancha con Salsa Pimienta 

Carrillera de Cerdo Estofadas con Puré de Patata 

Brochetas de Pavo con Verduras con Patatas Fritas y Salsa Picante 

Pollo Asado en su Jugo al Vino Blanco 



## Postres

Fruta de Temporada

Postres Caseros

16,90€

Medio menú 13,00€

Incluye pan y una bebida:

Agua, Refresco, Cerveza (de bodega)

Copa de Vino (Verdejo-Rioja-Ribera (Roble))

Postre o Café

El menú debe consumirse de Forma Individual. No se Puede Compartir

Para Llevar:

Recipiente + Bolsa Papel +1€



Crustaceos



Soja



Apio



Granos de  
Sésamo



Moluscos



Cacahuete



Pescado



Mostaza



Altramuces



Dióxido de  
azufre y  
sulfitos



Huevos



Frutos de  
Cáscara



Lacteos



Gluten