



Menú Semanal 3 - 7 AGOSTO

Sólo mediodía

Entrantes

Ensalada cesar

Sin pollo ni bacon: hojas de cogollos, bouquet de batavia al centro, costrones de pan, tomate, salsa cesar y queso rallado.



Pasta boloñesa



Menestra de verduras natural con rebozados



Hojaldre relleno de txipirones, con salsa de calamar.



Principales

Lomo de dorada a la plancha, puré de zanahoria, verduras y refrito de ajo y guindilla.



Solomillo de cerdo, compota de manzana verde y caldo de vino dulce.



Láminas de magret de pato con higos asados al romero y salsa de naranja al jengibre.

Contramuslos de pollo a la plancha con parmentier y jugo de vino blanco.



Entrecot de ternera a la plancha con patatas fritas y pimientos. **Suplemento de 8.50 €**

Postres

Crema de yogur con nueces y frutos rojos.



Queso fresco con membrillo.



Tiramisú en vaso (lácteo, gluten, frutos de cáscara, huevo)



Macedonia de frutas

Bodega incluida

Vino Viñas del Vero D.O. Somontano

Aguas KM0

25€

IVA INCLUIDO



Weekly Menu

3 - 7 AUGUST

Lunch only

Starters

Caesar salad

Without chicken or bacon: baby leaf salad, a bouquet of Batavia lettuce in the centre, croutons, tomato, Caesar dressing and grated cheese.



Pasta Bolognese

Simple vegetable stew with battered vegetables



Puff pastry filled with baby squid, served with squid sauce.



Main Courses

Grilled sea bream fillet, carrot purée, vegetables and a garlic and chilli sauce.



Pork fillet, green apple compote and sweet wine reduction.



Slices of duck magret with figs roasted with rosemary and orange and ginger sauce.

Grilled chicken thighs with parmentier and white wine jus.



Grilled veal entrecôte with chips and peppers. Surcharge of €8.50

Desserts

Yoghurt cream with walnuts and red berries.



Fresh cheese with quince.



Tiramisu in a glass (contains milk, gluten, nuts, egg)



Fruit salad

Cellar Included

Viñas del Vero wine (D.O. Somontano)

KM0 water

25€

VAT included