



Menú Semanal

3 AL 9 DE AGOSTO

Mediodías (13:30- 15:30h); Noches (20:00 a 23:00h)

Entrantes

Ensalada de boquerones y encurtidos, kalamata y aceituna negra



Ensalada campera, remolacha y maíz



Tosta de verduras asadas y ventresca de bonito con cítricos



Fabada Asturiana con su compango



Pasta cacio e pepe y panceta



Principales

Alcachofas, velouté a las finas hierbas y vegetales



Rollo de bonito guisado en casa



Merluza con tempura y emulsión de perejil



Guiso Thai de pollo al curry

Canelones de ternera Strogonoff



Postres

Brownie de chocolate con espuma de vainilla



Arroz con leche casero



Tarta de queso y nutella



Melón, limón y albahaca

Abanico de frutas



Bodega incluida

Agua KM ZERO, copa de vino

DO Somontano por persona

28€

IVA INCLUIDO

**Menú adaptable para celiacos. Avise al personal de cualquier alergia o intolerancia.