Menú Semanal / Weekly
Del 2 al 6 de NOVIEMBRE/NOVEMBER

Solo mediodía, de 13:30 h a 15:30 h
Lunchtime, from 1:30 pm till 3:30 pm

Entrantes / First course

Ensalada de escalivada
Roasted vegetable salad

Crema de verduras de temporada con crutons especiados
Seasonal vegetable soup with spiced croutons

Pimientos rellenos de bacalao con vizcaina
Peppers stuffed with cod and "Vizcaina" sauce

Huevos rotos con farinato
Scrambled eggs with farinato

Segundos a elegir / Main courses to choose

Medallones de solomillo de cerdo a la pimienta verde
Pork fillet medallions with green pepper sauce

Corvina al horno con salsa de azafrán
Baked sea bass with saffron sauce

Carrilleras de ternera confitadas y la reducción en su jugo
Confit veal cheeks with a reduction of their own juices

Tallarines de calabacín con salsa romescu
Courgettes cut into noodles with romesco sauce

Entrecot de ternera charra con patatas fritas y padrones **Supl. +8,5€**
Charra beef entrecôte with chips and padron peppers

Postres / Desserts

Tarta de queso a nuestra manera
Homemade cheesecake

Helado de fresa con nata
Strawberry ice cream with cream

Brownie sobre crema inglesa
Brownie on custard

Piña macerada en ron añejo, lima y azúcar de caña
Pineapple macerated in aged rum, lime and cane sugar

Bodega incluida / Beverage included
Agua KM0 / Water KM0
Vino (D.O. Somontano) o cerveza o refresco / Wine, beer or soft drink

24€
IVA INCLUIDO / VAT INCLUDED

SUPLEMENTO TERRAZA 3€

abba Fonseca hotel ★ ★ ★ ★