



Menú Semanal / Weekly

16 AL 20 MARZO/MARCH

Entrantes / First course

Solo mediodía, de 13:30 h a 15:30 h
Lunchtime, from 1:30 p.m. till 3:30 p.m.

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y salsa vizcaína
Piquillo peppers stuffed with cod and vizcaína sauce



Crema de verduras con costrones de panes especiados
Cream of vegetable soup with spiced bread croutons



Risotto de boletus y queso de Hinojosa
Porcini and Hinojosa cheese risotto



Ensalada de mozzarella con pesto con tomate seco y nueces
Mozzarella salad with pesto, sun-dried tomatoes and walnuts



Potaje de cuaresma (solo viernes)
Lenten stew (Fridays only)



Segundos a elegir / Main courses to choose

Lomo de merluza al horno con crudités y ondarresa de cítricos
Baked hake fillet with crudités and citrus-infused vinaigrette



Wok de verduras con salsa de soja.
Wok-fried vegetables with soy sauce



Guiso tradicional de ternera charra con seta shiitake
Traditional Charra beef stew with shiitake mushrooms



Secreto de Duroc a la parrilla con mojo rojo
Grilled Duroc pork with red mojo sauce

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

Postres / Desserts

Coulant de chocolate sobre crema inglesa
Chocolate coulis over custard



Macedonia de frutas naturales
Fresh fruit salad



Torrija con helado de vainilla
French toast with vanilla ice cream



Sorbete de frambuesa y naranja
Raspberry and orange sorbet



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