



Menú Semanal / Weekly

Del 14 al 18 de SEPTIEMBRE/SEPTEMBER

Entrantes / First course

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

Crema de zanahorias con o sin croutons de pan
Carrot soup with or without bread croutons



Spaghetti a la carbonara
Spaghetti carbonara



Ensalada de tomate con ventresca
Tomato salad with tuna belly



Salteado de verduras y gambas a la soja
Vegetables and prawns sautéed with soy sauce



Segundos a elegir / Main courses to choose

Caldereta de morucha al vino rufete
Morucha stew with Rufete wine



Corvina al horno con pimientos del Bierzo
Baked sea bass with Bierzo peppers



Pechuga de pollo en pepitoria de almendras
Chicken breast in an almond sauce

Guiso de boletus y huevo a baja temperatura
Slow-cooked boletus and egg stew



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



Sorbete de manzana
Apple sorbet



Tarta Sacher
Sacher cake



Fruta de temporada
Seasonal fruit



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€