

Menú de primavera

- Salteado de verduras de temporada con papada y crema de tubérculos
- ensalada de frutas, bombón de queso, caramelo de sandía y fruta de la pasión

-Migas a mi estilo con setas

-Fideos de arroz con salmón marinado (ligeramente picante)

-Crema de guisantes con muss de albahaca y queso

.....

-Bacalao gratinado con almendrajo y camita de dulce de piquillo

-Carrillera ibérica al vino tinto

-Tajine de pollo especiado con naja y ciruelas

-Merluza rellena de puerro con salsa de hongos

-Hamburguesa de pollo marinado con chudney de mango

.....

Tarta de queso con confitura de mango y cereza

Cremoso de chocolate blanco caramelizado

brownie de chocolate y canela

El precio del menú es de 15 euros entre semana y 16, 50 el fin de semana, incluye agua y vino tinto, blanco o rosado (una botella cada dos personas), pan, postres caseros e iva.

VINO RECOMENDADO: ORACHE (SELECCIÓN DE VARIETALES SOMONTANO) CON SUPLEMENTO DE 2,50 EUROS