



Menú

Sábado 19 de Mayo de
2018

Entrantes

- Tosta del Chef.

Primeros

- Salmorejo Cordobés.
- Hojaldre de Vieiras.

Segundos

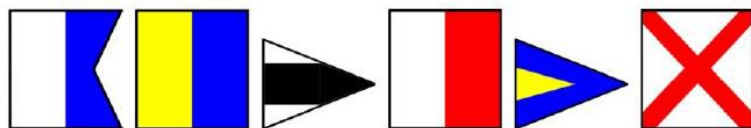
- Entrecot de Choto
- Merluza a la Plancha.

Postres

- Tarta de la Casa.
- Fruta de Temporada.
- Helado.

Bodega

- Tinto Crianza
- Agua Mineral
- Blanco de Rueda



PVP **21,50€**

Menú infantil **7,90€**



Menú

Domingo 20 de Mayo
de 2018

Entrantes

- Tosta del Chef.

Primeros

- Salmorejo Cordobés.
- Hojaldre de Vieiras.
- Arroz Meloso.
- Ensalada de Burrata.

Segundos

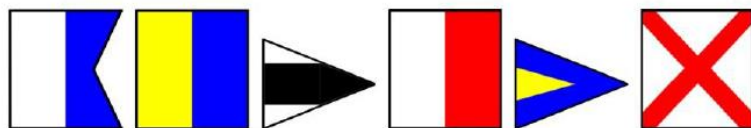
- Entrecot de Choto.
- Merluza a la Plancha.
- Chuletillas.
- Escalope Milanesa.

Postres

- Tarta de la Casa.
- Fruta de Temporada.
- Helado.

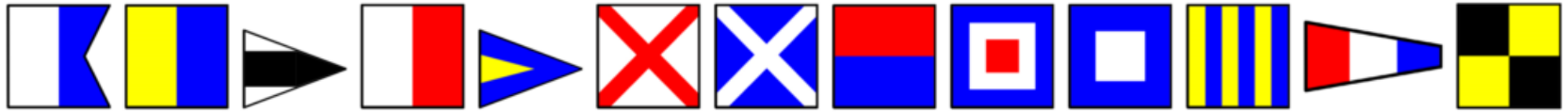
Bodega

- Tinto Crianza
- Agua Mineral
- Blanco de Rueda



PVP 21,50€

Menú infantil 7,90€



CONFECCIONA TU MENÚ (Puedes cambiar el segundo plato en el menú de hoy)

Entrante

+

Primer Plato

+

Precio PX

Solomillo de Ternera de Avila con panadera y padrón

29,90€

O

Chuleton de vaca vieja 400gr (maduración 45 días) con su guarnición

34,50€

O

Lubina a la sal (para dos personas)

32,90€

O

Confit de pato con Coulis de Arandanos

27,50€

O

Cogote de merluza de pincho a la Bilbaina

31,50€

+

Vino de crianza, agua mineral, y Postre o Café

**OFERTA
PARA 2 PERSONAS**

Bogavante al Ajillo

Ensalada

¼ Cordero Lechal

Vino Crianza

Postre o Café

37,50€/ persona

