



MENÚ

SABADO 4 DE DICIEMBRE

ENTRADAS A ELEGIR ENTRE :

A FUEGO LENTO

MARMITACO CASERO CON BONITO DE TEMPORADA.

ENSALADA

DE LECHUGAS VARIADAS, NACHOS DE MAIZ CRUJIENTE , CEBOLLA ROJA CARAMELIZADA Y AGUACATE DADOS.

PAELLA

MIXTA, DE POLLO., MARISCO Y VERDURAS.

DE SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE

PESCADO DEL DIA

LOMO DE MERLUZA NACIONAL, SALSA MARINERA DE ALMEJAS..

DE CARNE

CHULETA DE AGUJA IBERICA EMPANADA CON PATATAS.

DE DULCE

SORBETE DE LIMON CON CAVA

TARTA SELVA NEGRA

TARRINA DE HELADOS VARIADOS

LINGOTE DE QUESO CON ARANDANOS

MACEDONIA DE FRUTAS.

POSTRES CASEROS

MANZANA ASADA CON CALVADOS.

EL MENU INCLUYE APERITIVO EN MESA, PAN, AGUA, VINO DE LA CASA, POSTRE O CAFÉ.

NO INCLUYE EN EL MENÚ LAS CERVEZAS, REFRESCOS, VINOS ESPECIALES, LICORES NI CHUPITOS.

PRECIO MENU DEL DIA:10,50€

SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE, LA COMIDA PARA LLEVAR TENDRA UN COSTE ADICIONAL DE 0,50 CENTIMOS POR EL TUPPER Y LA BOLSA.

TELÉFONO PARA RESERVAS 673 817 671



MENÚ

DOMINGO 5 DE DICIEMBRE

ENTRADAS A ELEGIR ENTRE

PUCHERO DEL DÍA

JUDIAS CANELA NACIONAL CON MAGRO Y JUDIAS VERDES.

ENSALADA

DE LECHUGAS VARIADAS CON GAMBAS Y VINAGRETA DE MOSTAZA.

PASTA DEL DIA

TAGLIATELLE. CON SALSA DE TOMATE CASERA Y ALBAHACA

DE SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE

PESCADO DEL DIA

TACO DE CAZON ADOBADO, CRUJIENTE, SOBRE MAHONESA DE ANCHOAS Y LIMA.

DE CARNE

CHURRASCO DE TERNERA CON PATATAS Y CHIMICHURRI DE HIERBAS.

DE DULCE

COPITA DE SORBETE DE LIMON CON CAVA.

TARTA SELVA NEGRA

TARRINA DE HELADOS VARIADOS

LINGOTE DE QUESO CON ARANDANOS

MACEDONIA DE FRUTAS.

POSTRES CASEROS.

EL MENU INCLUYE APERITIVO EN MESA, PAN, AGUA, VINO DE LA CASA, POSTRE O CAFÉ.

NO INCLUYE EN EL MENÚ LAS CERVEZAS, REFRESCOS, VINOS ESPECIALES, LICORES NI CHUPITOS.

PRECIO MENU DEL DIA:10,50€

SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE, LA COMIDA PARA LLEVAR TENDRA UN COSTE ADICIONAL DE 0,50 CENTIMOS POR EL TUPPER Y LA BOLSA DE PLASTICO.

TELÉFONO PARA RESERVAS 673 817 671



MENÚ

LUNES 06 DE DICIEMBRE

ENTRADAS A ELEGIR ENTRE

PUCHERO DEL DÍA

GUISO DE ALUBIAS, VERDURAS Y MARINERA DE MARISCO.

ENSALADA

DE LECHUGAS VARIADAS, BACALAO CONFITADO Y PIQUILLOS.

PASTA

MACARRONES SALTEADOS CON BACON Y SALSA DE TOMATE CASERA.

DE SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE

PESCADO DEL DIA

LOMO DE DORADA AL HORNO CON BILBAINA DE GUINDILLA Y PEREJIL

DE CARNE

BISTEC DE IBERICO A LA PLANCHA CON PATATAS.

DE DULCE

TARTA SELVA NEGRA

TARRINA DE HELADOS VARIADOS

LINGOTE DE QUESO CON ARANDANOS

MACEDONIA DE FRUTAS.

POSTRES CASEROS

EL MENU INCLUYE APERITIVO EN MESA, PAN, AGUA, VINO DE LA CASA, POSTRE O CAFÉ.

NO INCLUYE EN EL MENÚ LAS CERVEZAS, REFRESCOS, VINOS ESPECIALES, LICORES NI CHUPITOS.

PRECIO MENU DEL DIA:10,50€

SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE, LA COMIDA PARA LLEVAR TENDRA UN COSTE ADICIONAL DE 0,50 CENTIMOS POR EL TUPPER Y LA BOLSA.

TELÉFONO PARA RESERVAS 673 817 671



MENÚ

MIÉRCOLES 08 DE DICIEMBRE

ENTRADAS A ELEGIR ENTRE

DE CUCHARA

PATATAS ESTILO RIOJANA CON CHISTORRA.

ENSALADA

MIXTA DEL SOCIAL

REVUELTO

DE SETAS VARIADAS CON GAMBAS Y CEBOLLA DULCE CARAMELIZADA.

DE SEGUNDOS A ELEGIR ENTRE

PESCADO DEL DIA

SUPREMA DE BACALAO EN SALSA VERDE CON ALCACHOFAS.

DE CARNE

LOMO ADOBADO, QUESO CHEDDAR Y PATATAS.

DE DULCE

TARTA SELVA NEGRA

TARRINA DE HELADOS VARIADOS

LINGOTE DE QUESO CON ARANDANOS

MACEDONIA DE FRUTAS.

POSTRES CASEROS

EL MENU INCLUYE APERITIVO EN MESA, PAN, AGUA, VINO DE LA CASA, POSTRE O CAFÉ.

NO INCLUYE EN EL MENÚ LAS CERVEZAS, REFRESCOS, VINOS ESPECIALES, LICORES NI CHUPITOS.

PRECIO MENU DEL DIA:10,50€

SEGÚN LA NORMATIVA VIGENTE, LA COMIDA PARA LLEVAR TENDRA UN COSTE ADICIONAL DE 0,50 CENTIMOS POR EL TUPPER Y LA BOLSA.

TELÉFONO PARA RESERVAS 673 817 671

MENÚ INFANTIL DIA 4 Y 5 , 6 Y 8 DE DICIEMBRE.

PECHUGA DE POLLO EMPANADA RELLENA DE JAMON Y QUESO, MINI EMPANADILLAS Y PATATAS FRITAS.

VASITO DE HELADOS VARIADOS O TARTA

NO SE INCLUYEN LOS REFRESCOS.

PAN, POSTRE Y AGUA INCLUIDO EN EL MENU.

PRECIO DE MENU INFANTIL:7,20 €

DISPONEMOS DE MENUS ESPECIALES INFANTILES PARA CELIACOS Y OTROS ALERGENOS-





..... NUESTRO MENU ESPECIAL

DIAS 4, 5, 6 Y 8 DE DICIEMBRE.

ES MUY SENCILLO...

ELIGE UNO DE NUESTROS PLATOS DE PRIMERO DEL MENU DEL FIN DE SEMANA Y DE SEGUNDO ATREVETE CON **UNO DE ESTOS 4 PLATOS..**

A ELEGIR ENTRE:

DE LA MAR.....

RODABALLO

ASADO AL HORNO EN SALSA VERDE DE GAMBAS Y ALMEJAS

RAPE

EN UNA SUPER BROCHETA CON VERDURAS, GAMBON Y ACEITE DE PEREJIL Y AJO.

DE LA TIERRA.....

RABO DE TORO.

ESTOFADO EN SU PROPIO JUGO DE VINO TINTO Y VERDURAS .

MANITAS DE IBERICO

DESHUESADAS, EN UNA SALSA ATOMATADA CON VIRUTAS DE JAMON Y SETAS.

ESTE MENU ESPECIAL INCLUYE EL APERITIVO DE LA CASA, PAN, POSTRE O CAFÉ,
EL MENU INCLUYE EL VINO ESPECIAL.
CERVEZAS, REFRESCOS, CHUPITOS DE LICOR NO SE INCLUYEN EN EL MENU.

PRECIO DEL MENU ESPECIAL POR PERSONA: 17,90€ (IVA INCL).



PARA LOS AMANTES DEL ARROZ EN FAMILIA Y
BUENA COMPAÑÍA.....

DIAS 4, 5, 6 Y 8 DE DICIEMBRE

MENU DE ARROZ CON ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR.

LOMITO IBERICO DE CEBO

(TABLA DE LOMO IBERICO, PAN DE CRISTAL CON TOMATE NATURAL)

ENSALADA

(LECHUGAS VARIADAS CON AGUACATE Y ANCHOAS)

BROCHETITAS DE POLLO

(MARINADAS CON SALSA YAKYTORI, MIEL, SOJA , SESAMO TOSTADO Y FIDEO DE ARROZ
CRUJIENTE

CROQUETAS

(DE JAMON IBERICO, MUY CREMOSAS CON PATATA PAJA)

.....Y PASAMOS AL ARROZ A ELEGIR ENTRE:

ARROZ SABOR A MAR (MINIMO 2 PERSONAS)

BASE DE SEPIA, CALAMAR, GAMBAS Y GAMBONES.

ARROZ SABOR A CAMPO(MINIMO 2 PERSONAS)

DE LA HUERTA, CON SETAS, BOLETUS Y PLUMA IBERICA

.....Y DE POSTRE NUESTRO CHOCOLATISIMO

(CHOCO SEMICUAJADO CON PEPITAS DE CACAO CRUJIENTE Y NATA MONTADA)

ESTE MENU INCLUYE, PAN, POSTRE Ó CAFÉ,

EL MENU INCLUYE EL VINO ESPECIAL.

CERVEZA, REFRESCOS Y CHUPITOS DE LICOR NO SE INCLUYEN EN EL MENU.

PRECIO POR PERSONA 22,90€ (IVA INCL)