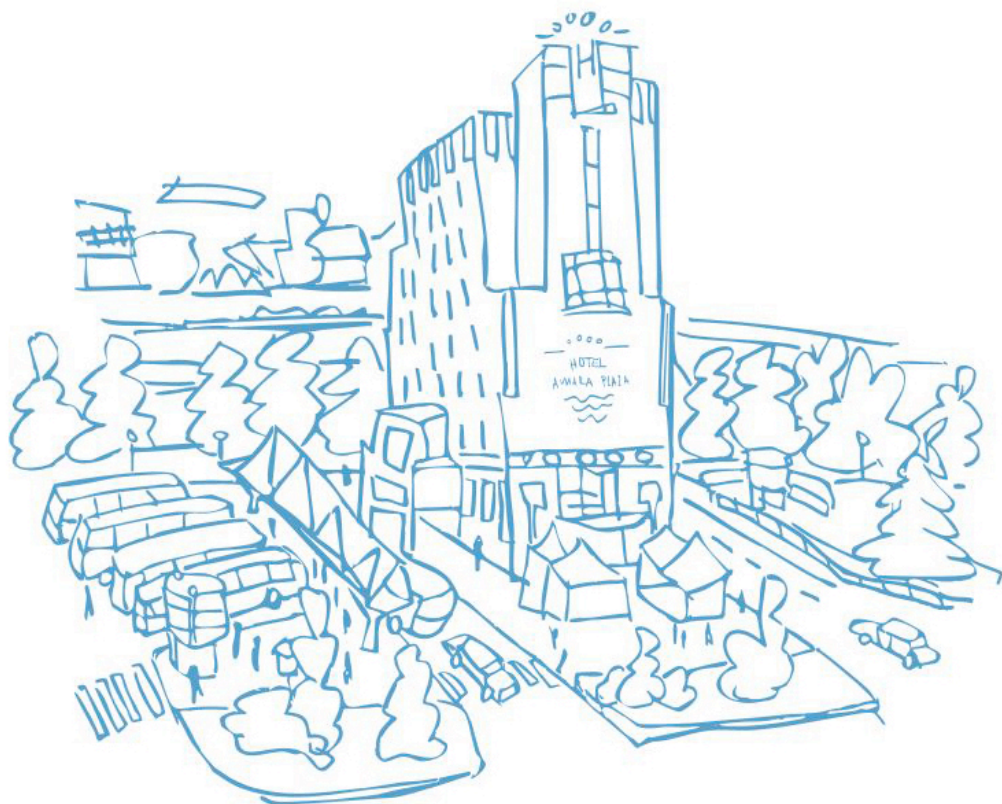


MENÚS TRABAJO



Menú nº 1

“Galleta” de Hojaldre con Escalibada y Anchoas en Aceite de Oliva
Salteado de Verdura de Temporada con Almejas

Corderito Lechal Asado con Patatas Poché

Bavaroise de Queso Fresco al Caramelo

Vino, Agua y Café

Pvp: 33,50 Euros

Menú nº 2

“Pincho” de Langostino a la Vinagreta de Tomate y Albahaca Fresca
Arroz Cremoso de Verduritas y Hongos con Chipirones

Lomo de Bacalao Confitado con Pisto

Biscuit de Ciruelas con Salsa de Nueces

Vino, Agua y Café

Pvp: 33,50 Euros

Precios I.V.A. incluido

MENÚS TRABAJO



Menú nº 3

*“Milhojas” de manzana verde, con Jamón Ibérico; Dos Quesos
Crujiente de Vegetales con Gambas*

Merluza con Verduritas Asadas y Hongos a la Plancha

Bizcocho Laminado con Trufa Blanca y Helado de Caramelo

Vino, Agua y Café

Pvp: 36,00 Euros

Menú nº 4

*Ensalada de Perdiz Escabechada con Rúcula y Vinagreta a la Mostaza
Crema de Cigalitas*

“Tacos” de Solomillo al Oporto con Setas y Patatas

Pantxineta caliente

Vino, Agua y Café

Pvp: 36,00 Euros

Precios I.V.A. incluido