

LUNES 25 DE ABRIL DE 2022

Aperitivo del chef

PRIMEROS

Crema de calabaza con crujiente de zanahoria y queso Feta
Ensalada de queso de cabra con mix de pipas y salsa de miel y mostaza

SEGUNDOS

Bacalao con falso pil-pil de piparras
Secreto ibérico a la plancha con pastel de patata

POSTRE

Carppaccio de piña
Arroz con leche casero

PVP 23,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA

MARTES 26 DE ABRIL DE 2022

Aperitivo del chef

PRIMEROS

Salmón ahumado con su guarnición y salsa Bearnesa

Crema de calabacín con crujiente de puerros

SEGUNDOS

Lomo de merluza al horno con setas y gambas

Codillo asado con parmentier

POSTRE

Fruta de temporada

Postre casero del día

PVP 23,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA

MIÉRCOLES 27 DE ABRIL DE 2022

Aperitivo del chef

PRIMEROS

Parrillada de verduras frescas

Guiso de garbanzos con bacalao

SEGUNDOS

Lubina a la espalda con pastel de patatas panaderas

Pollo al curry con

POSTRE

Fruta de temporada

Postre casero del día

PVP 23,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA

JUEVES 28 DE ABRIL DE 2022

Aperitivo del Chef

PRIMEROS

Estofado de Txangurro con crema de piquillos

Fideuá a la marinera

SEGUNDOS

Lomo de boquerón a la andaluza con tartar de tomate

Carrillera ibérica al Pedro Ximénez con patatas

POSTRE

Fruta de temporada

Postre casero del día

PVP 23,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA

VIERNES 29 DE ABRIL DE 2022

Aperitivo del Chef

PRIMEROS

Salmorejo Cordobés con su guarnición
Ravioli de gambón con brunoise de la huerta

SEGUNDOS

Mero a la bilbaína con brotes verdes
Goulash de ternera con patatas

POSTRE

Fruta de temporada
Postre casero del día

PVP 23,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA

SÁBADO 30 DE ABRIL DE 2022

Aperitivo del chef

PRIMEROS

Pisto casero con huevo poché

Ensalada de escarola ventresca de bonito y vinagreta de granada

SEGUNDOS

Chipirones en su tinta sobre cama de arroz

Entrecote de ternera a la plancha con pimientos de Padrón

POSTRE

Fruta de temporada

Postre casero del día

PVP 27,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA

DOMINGO 01 DE MAYO DE 2022

Aperitivo del Chef

PRIMEROS

Gazpacho tradicional con guarnición

Lentejas estofadas con foie fresco

SEGUNDOS

Zarzuela de pescados

Solomillo ibérico a la cerveza con compota de manzana

POSTRE

Fruta de Temporada

Crema Catalana

PVP 27,00 €

Copa de vino de la casa, caña, refresco o agua + postre o café/infusión incluidos

Todos los precios incluyen IVA