



Menú semanal del 19/10 al 23/10

Primeros

Arroz meloso con salteado de portobellos y peras
Alubias con berza y píparras
Hojaldre de bacalao y gambas
Ravioli de morcilla con crema de cebollas al vino blanco

Segundos

Taco mexicano de carne, con pico de gallo y mayonesa de txípotle
Cabezada de cerdo al horno con crema de boniato y txímitxurri
Merluza a la plancha, crema de calabacín, vímagreta de hongos y jamón
Segundo del día

Postres Caseros

Brownie de chocolate
Tarta de queso con dulce de leche y oreo
Yogurt griego

Incluye (botella cada 2 pers.)

Vinos de la casa

17,00 Euros IVA INCLUIDO

Sídra

11,50 Euros 1/2 menú (primero)

Agua mineral (Veri)

12,50 Euros 1/2 menú (segundo)

Gaseosa

Botellín Keler

* Cualquier duda acerca de intolerancias o alergias consulte con el personal