

MENÚ ASADOR

ENTRADAS (cada 2 personas)

- ❖ Jamón Ibérico de bellota con pan tumaca
- ❖ Revuelto de Setas con patatas paja
- ❖ Fuente de Gambón a la plancha

* * * * *

SEGUNDO A ELEGIR

- ❖ Pierna de Cordero lechal asado en nuestro horno de leña al estilo Aranda con patatas panadera
- ❖ Cochinitillo asado en nuestro horno de leña al estilo Aranda con patatas panadera
- ❖ Entrecot de carne roja a la parrilla con patatas fritas
- ❖ Merluza rellena de gambas gratinada sobre coulis de espinacas
- ❖ Lubina a la bilbaína con cachelos

POSTRE CASERO

Filloa rellena de crema inglesa cubierta de chocolate caliente acompañada de helado

VINO TINTO RIOJA CRIANZA o RIBERA DEL DUERO
AGUA MINERAL

PRECIO: 36.00 EUROS (POR PERSONA) (iva incluido)

(ESTE MENU SE PUEDE PREPARAR PARA LOS COMENSALES QUE USTEDES DESEEN)

