

# MENÚ SOTERO

## **ENTRADAS (cada 2 personas)**

- ❖ Fuente de Ibéricos (jamón, lomo, chorizo y queso)
- ❖ Matanza de Pueblo (morcilla, chorizo y picadillo)
- ❖ Fuente de Gambas y Langostinos a la plancha

\* \* \* \* \*

- ❖ Ensalada especial del Asador

## **SEGUNDO A ELEGIR**

- ❖ Cordero lechal asado en horno de leña al estilo Aranda
- ❖ Cochinillo asado en horno de leña al estilo Aranda
- ❖ Entrecot de carne roja.
- ❖ Solomillo a la parrilla o relleno de queso de cabra
- ❖ Chuletillas de cordero lechal a la parrilla
- ❖ Merluza rellena de gambas gratinada sobre coulis de espinacas
- ❖ Lubina a la bilbaína con cachelos
- ❖ Dorada a la bilbaína con cachelo
- ❖ Otros pescados según mercado

## **POSTRE ESPECIAL DE LA CASA**

VINO RIOJA CRIANZA o RIBERA DEL DUERO , AGUA MINERAL

**PRECIO: 45.00 EUROS (POR PERSONA) (iva incluido)**

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

