

Menú de SAN VALENTÍN

Entrantes

Tosta de pan de pueblo con tomate y ajoaceite.
Montaditos de sobrasada ibérica con huevos de codorniz.
Bolitas crujientes a los 4 quesos con confitura variada.
Cazuelita de cigalas horneadas de *all i pebre*.

Plato

Solomillo ibérico al papillote, sobre lecho de patatas a lo pobre.

Postre

Pastel de crema de nueces y canela a los tres chocolates.

Bodega

D. O. Rioja Crianza.
Refrescos, cerveza nacional.
Café.

19,50 € I.V.A INCL..

SAN VALENTÍN (para llevar)

Menú degustación

Ensalada de pollo escabechado, nueces y queso Idiazábal.

Surtido de montaditos (9 por persona):

- Escalibada.
- Crema de queso Philadelphia con anchoas y tomate cherry.
- Sobrasada de huevo con codorniz

Brochetas de pescado (Dorada y langostino)

Revuelto de ajos tiernos y setas

Postre

Pastel de crema de nueces a los tres chocolates.

14 € I.V.A INCL..

Recuerda que todos los días tenemos menús diarios
por 9€ y todo tipo de arroces por encargo!!