

Miguel de Cervantes

Hotel Restaurante

## MENÚ FIN DE SEMANA-ESPECIAL ARROZ

DEL 8 AL 10 DE FEBRERO

### APERITIVO

Bisquet de nécoras  
Small crab bisquet

### ENTRANTES

Ensalada de caballa escabechada y cítricos  
Salad with pickled mackerel and citrus

Saquito de rabo de toro con crema de batata  
Pastry filled with oxtail with sweet potato cream

### PRINCIPAL A ELEGIR / MAIN COURSE

Arroz de perdiz  
Rice with partridge

Arroz de carrillada con alubias  
Rice with with meat and white beans

Tataki con tierra india y queso feta  
Tataki with feta cheese

Rollo de cordero con mousse de foie  
Lamb roll with foie mousse

### POSTRE / DESSERT

Costrada de Alcalá  
Special pastry with cream and roasted almonds on top

### - BODEGA / WINE CELLAR -

D.O. Rueda Marqués de Riscal '16  
D.O. Ribera Valtravieso '16

35€

Servidos con pan, agua y vino. MENÚ A MESA COMPLETA. IVA incluido.  
Served with bread, water and wine. Full table. VAT included



[www.hcervantes.es](http://www.hcervantes.es)

