

MENÚ DIARIO

DEL 11 DE MARZO AL 15 DE MARZO

ENTRANTES / ENTREES

Ensalada de melón con Jamón
Salad with melon and ham

Ajoblanco con sardina ahumada
Traditional cold soup with smoked sardine

Revuelto de trigueros y gambas
Scrambled of asparagus and prawns

Alubias de León con manitas de cordero
Beans with lamb trotters

Timbal de verduras gratinado
Vegetables timbale au gratin

Tallarines con pollo thai
Noodles with Thai chicken

SEGUNDOS / MAIN COURSE

Albondigas estofadas con setas
Stewed meatballs with mushroom

Arroz de costillas y alcachofas
Rice with ribs and artichokes

Arroz negro de pulpo y chipirón
Black rice with octopus and baby squid

Merluza en salsa verde con almejas
Hacke in green sauce with clams

Entrecot de vaca a la parrilla (suplemento de 5€)
Grilled ansien beef entrecote (5€ extra charge)

25€

Servidos con pan, bebida y postre. Sólo a MESA COMPLETA. IVA incluido.

