

MENÚ ESPECIAL SEMANA SANTA

Primer plato

*Ensalada de la huerta con gambas, gulas y vinagreta de huevas de lumpo.
Espárragos con jamón de Teruel y fritos.
Raviolones de jamón y queso al foie.
Vieiras rellenas con besamel de pescado y sinfonía de quesos.
Sopa de pescado con arroz.
Milhojas de rulo de cabra y espinacas sobre brotes tiernos.
Garbanzos con congrio a la bilbilitana.*

Segundo plato

*Albóndigas de bacalao con salsa de almendras.
Suprema de merluza a la vizcaína.
Calamares a la andaluza.
Filetón de ternera al roquefort.
Jarrete de ternasco a la pastora.
Codornices escabechadas con aceite virgen.
Muslo de pato confitado con frutos rojos.*

*Media paletilla de Ternasco de Aragón con patatas (suplemento 9 €)
Chuletón de ternera (Suplemento 11 €)
Perdiz escabechada al aroma de vinagre de Jerez (Suplemento 6 €)
Dorada a la espalda con aceite de oliva virgen (Suplemento 6 €)
Gambas de Huelva a la plancha (12 uds.) (Suplemento 11 €)*

Postre

*Torrijas con miel y nata.
Fresas al moscatel.
Flan de naranja.
Tarta al whisky.
Brownie con helado sobre crema inglesa.*

Pan, agua mineral, vino tinto.
Precio 16 € IVA Incluido.
Precio de Medio Menú 12 € IVA Incluido.
Pan sin gluten 2'50 €