



Menú de mediodía 22 al 25 de octubre 2020

OPCION 1

Entradas

CREMA DE PUERROS Y BOGAVANTE.

CREAM OF LEEKS AND LOBSTER.

- 0 -

CHAMPIÑONES GRATINADOS A LA CAMPESINA .

MUSHROOMS GRATINATED TO THE PEASANT.

Principales

BACALAO CONFITADO A LA NARANJA.

COD CONFITED IN ORANGE.

- 0 -

SUPREMA DE AVE AL CURRY CON PIÑA Y COCO .

CHICKEN SUPREME CURRY WITH PINEAPPLE AND COCONUT.

Postres

Postre especial del jefe. - Chief's special dessert.

Precio: 26 (IVA incluido)

LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGÚN ALIMENTO ALÉRGICO. TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS
MISMOS.





Menú de mediodía 22 al 25 de octubre 2020

OPCION 2

Entradas

CARPACCIO DE TERNERA .

BEEF CARPACCIO.

- o -

COCKTAIL DE LANGOSTINOS .

PRAWN COCKTAIL.

- o -

RISOTTO DE BOLETUS CON MOLLEJAS DE TERNERA LECHAL.

BOLETUS RISOTTO WITH SUCKLING VEAL SWEETBREADS.

Sorbete

SORBETE DE LA CASA - HOME MADE SORBET.

Principales

PASTA FRESCA CON LANGOSTINOS Y VIEIRAS AL VINO .

FRESH PASTA WITH PRAWNS AND SCALOPS WITH WINE.

- o -

FILETES DE LENGUADO ROCKERFELLER .

ROCKERFELLER SOLE FILLETS.

- o -

SOLOMILLO DE TERNERA WELLINGTON .

.WELLINGTON BEEF SIRLOIN.

Postres

POSTRE ESPECIAL DEL JEFE. - CHIEF'S SPECIAL DESSERT.

Precio: 32 (IVA incluido)

LOS PLATOS PUEDEN CONTENER ALGUN ALIMENTO ALÉRGICO. TENEMOS A SU DISPOSICIÓN CARTA DETALLADA DE LOS MISMOS.

