



MENÚ DEL DÍA



PRIMERO

**ENSALADA DE ANCHOAS, DADOS DE QUESO AZUL Y FRUTOS SECOS
CON VINAGRETA DE MIEL**

ENSALADILLA RUSA CON PICATOSTES

PASTA FRESCA RELLENA EN ORIGINALES ESTILOS (SALSA BOLOÑESA, PESTO O CARBONARA)

ALCACHOFAS FRITAS CON VIRUTAS DE JAMÓN SALTEADO

FIDEUÁ DE PESCADO

SEGUNDO

ENTRECOT DE VACA CON SALSAS ROQUEFORT O A LA PIMIENTA

CHULETILLAS DE CORDERO CON PATATAS Y PIQUILLOS

CODILLO ASADO CON PATATAS PANADERA

GAMBONES A LA PLANCHA CON AJILIMOJILI

MERLUZA EN SALSAS VERDES CON ALMEJAS

ATÚN A LA PLANCHA CON REDUCCIÓN DE SOJA Y PISTO DE VERDURAS

POSTRE

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS DEL BOSQUE

LINGOTE DE TIRAMISÚ

SORBETE DE MOJITO

YOGURT GRIEGO CON GRANIZADO DE LIMA

SEMIFRÍO DE FRUTOS ROJOS

COPA DE HELADO

FRUTA NATURAL PELADA Y CORTADA

MDD23V1JN2023



OBSERVACIONES

El menú incluye un primero, un segundo, un postre y una porción de pan por persona.

Este menú está disponible de lunes a viernes en horario de comidas y cenas.

Este menú tendrá un suplemento de 2,00€ si se sirve en la terraza.

CONDICIONES ECONÓMICAS

El precio del menú es de 23,00€ por persona, impuestos vigentes incluidos (10% de I.V.A.).

MDD23V1JN2023