



MENÚ ESPECIAL DEL 10 AL 16 DE MARZO

ENSALADA VARIADA DE AGUACATE Y LANGOSTINOS CON SALSA ROSA

SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO HILADO

CEVICHE DE PEZ ESPADA Y MANGO

VAINAS EN VELOUTÉ CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y JAMÓN CRUJIENTE

TRONCO DE RODABALLO CON REFrito TRADICIONAL

LUBINA AL HORNO Y PATATAS COCIDAS

SECRETO IBÉRICO A LA PLANCHA CON CEBOLLA CONFITADA AL MOSCATEL

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PIMIENTA VERDE Y PATATAS CRUJIENTES

TARTA DE LA CASA

FRUTA DEL DÍA

HELADO VARIADO

TARTA HELADA AL WHISKY

A elegir entre ½ BOTELLA de (CRIANZA, BLANCO VERDEJO, ROSADO o TXAKOLI), BOTELLA DE SIDRA, CAÑA o REFRESCO

PRECIO: 30 EUROS