



MENÚ FIN DE SEMANA DE DICIEMBRE

PRIMEROS

ENSALADA DE GULAS Y SALMÓN AHUMADO CON VINAGRETA
CREMA DE CALABAZA ROJA CON COSTRONES DE PAN FRITO
ESPARRAGOS DE TUDELA CON JAMÓN DE TERUEL Y ENSALADA
CALDERETA DE SEPIA Y GAMBAS AL ESTILO PESCADORES
LASAÑA DE BOLETUS CON BECHAMEL TRUFADA GRATINADA
FIDEUA MARINERA ESTILO PUERTO GANDIA CON SEPIA, GAMBAS...

SEGUNDOS

LOMO DE BACALAO DE ISLANDIA A LA VIZCAINA
TIMBAL DE LENGUADO RELLENO CON SALSA DE CHAMPIÑONES
MERLUZA EN COSTRA DE AJO CON FONDO DE SALSA DE PIQUILLOS
TRONCO DE TERNA SCO GUISADO CON VERDURITAS Y PATATAS PANADERAS
ESTOFADO DE CIERVO CON PATATA AVELLANA Y SETAS DE TEMPORADA
CHULETA DE AVILA CON PATATAS PANADERAS Y PIMIENTOS

POSTRES

TORRIJA DE LA ABUELA A NUESTRA MANERA
NATILLAS CASERAS O NUESTRO FLAN CALATRAVO
SEMIFRIO DE QUESO PHILADELPHIA CON ARANDANOS
MOUSSE DE FRAMBUESA CON FRUTOS DEL BOSQUE
FRUTA DE TEMPORADA: PIÑA, MELON
HELADO AL GUSTO: CHOCOLATE, FRESA, NATA

BODEGA

VIÑAS DEL VERO TINTO

PRECIO 25 € POR PERSONA I.V.A. INCLUIDO