

# MENÚ EJECUTIVO

## ENTRANTES (a elegir uno)

Plato del día

Parrillada de verduras de temporada con *degraisse*

de trufa y queso grana padano \_\_\_\_\_



Arroz meloso con boletus y gambas \_\_\_\_\_



Revuelto de jijas \_\_\_\_\_



Ensalada de pollo con salsa César \_\_\_\_\_



Rigatoni con salsa boloñesa \_\_\_\_\_



## PRINCIPALES (a elegir uno)

Rosada gratinada con salsa de ali-oli suave \_\_\_\_\_



Merluza al verdejo \_\_\_\_\_



Atún con salsa de piquillos (suplemento de 2€) \_\_\_\_\_



Carrillera al vino tinto de Mucientes \_\_\_\_\_



Pluma de ibérico a la pimienta \_\_\_\_\_



Entrecote de ternera a la plancha con patatas

y pimientos (suplemento de 2€) \_\_\_\_\_



## POSTRES CASEROS (a elegir uno)

Carpaccio de piña en almíbar de azafrán con tierra de pistachos \_\_\_\_\_



Tarta de queso con *coulis* de frutos del bosque \_\_\_\_\_



Mousse de limón \_\_\_\_\_




Natillas \_\_\_\_\_



Café o infusión normal

19,90€

Incluye pan y una copa de bebida.

Selección de bebidas: Agua Mineral, o Verdejo de Rueda Flor Innata, o Vizar Tempranillo, o Rosado de Cigales Torondos, o Freixenet Blanc de Blancs. 

IVA incluido/TAX included

### TABLA DE ALÉRGENOS

