



Entrantes (a elegir uno)

Plato del Día (consultar).

Arroz meloso de calamares y langostinos  

Canelones de carne en salsa bolognesa    

Parrillada de verduras de temporada con AOVE "Valdecuevas".

Flor de alcachofa confitada con AOVE a la plancha (2 unidades)

Carpaccio de buey bravo con lascas de queso viejo Entrepinares 

Ensalada de pularda, mango y vinagreta de frutos secos.  

Sashimi de salmón ahumado marinado en ponzu acompañado de ajo blanco y polvo de aceituna negra      

Principales (a elegir uno)

Albóndigas en salsa española con patatas fritas caseras    

Carrilleras de cerdo "Tierra de Sabor" al vino tinto  

Cochinillo confitado deshuesado en salsa demi-glace y patata panadera 

Lingote de lechazo "Tierra de sabor" asado a baja temperatura en salsa de sus jugos con patata panadera 

Pollito de campo asado

Entrecot de vaca maduración aprox 35 días 180 gramos acompañado de patatas fritas caseras.

Huevos camperos fritos con paleta ibérica y patatas fritas caseras 

Bacalao con pisto de verduras 

Salmón a la plancha con reducción de naranja y limón  

Postres (a elegir uno)

Tarta de manzana con helado de vainilla   

Torrija de pan brioche caramelizada con helado de coco    

Tarta cremosa de queso al horno   

Fruta de temporada.

Café o Té

Agua mineral, Pan Candeal
Precio por persona y servicio 23,50 (IVA incluido)

*otras bebidas excluidas

Menú disponible de lunes a viernes (excepto festivos) en horario de comida

