

Menú del día SIN GLUTEN

EL MENU DEL DÍA ES INDIVIDUAL.
NO SE PODRÁ COMPARTIR UN MENÚ PARA DOS PERSONAS.

Entrantes

(CON 6 O MÁS COMENSALES LOS ENTRANTES DEBERÁN IR AL CENTRO DE LA MESA A COMPARTIR)

PRIMERO A ELEGIR

CROQUETAS sin gluten (6 UNIDADES)
(dos sabores , carne y pescado)

TARTAR DE SALMÓN AHUMADO Y AGUACATE

ENSALADA DE FRUTOS SECOS, TEJA DE PARMESANO,
MEMBRILLO Y CRUJIENTE DE JAMÓN

FOIE AL PEDRO XIMÉNEZ

BEBIDA

½ AGUA (SIN GAS) Y UNA BEBIDA A ELEGIR ENTRE:
1 COPA DE VINO DE LA CASA, 1 CERVEZA SIN GLUTEN ,
1 REFRESCO O 1 TINTO DE VERANO

Segundo a Elegir

BACALAO CON CEBOLLA Y PIÑONES/O CEBOLLA
CAMELIZADA

BACALAO CON TOMATE Y PIMIENTO

LUBINA A LA PLANCHA

RISOTTO DE VERDURAS Y SETAS

CALDERO

BROCHETA DE SOLOMILLO DE TERNERA

FABADA

Postre

Helado o Sorbete, Leche Frita , Arroz con Leche, Corazón de Mousse
de Chocolate Negro o Chocolate Blanco o Fruta

CAFÉ SOLO; CORTADO, CON LECHE O INFUSIÓN.
NOTA: CARAJILLOS Y ASITICOS SE COBRARÁ LA DIFERENCIA.

20,00 €

IVA INCLUIDO
JULIO 2015