



Menú del día

20/11/2017

11 EUROS

1º PLATO

POCHAS A LA RIOJANA
RISOTTO DE CHAMPIÑONES
REVUELTO DE JAMON Y ESPARRAGOS
MACARRONES CON TOMATE Y CHORIZO
ENSALADA DE BOQUERONES
ENTREMESES VARIADOS
ENSALADA MIXTA

2º PLATO

POLLO ASADO
BROCHETAS DE SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE HONGOS
ENTRECOT DE TERNERA A LA PLANCHA
SAN JACOBO DE TERNERA
PECHUGAS EMPANADAS
JAMON YORT A LA PLANCHA
SAN JACOBO DE LOMO
FILETE DE TERNERA PLANCHA
TXURRASCO DE TERNERA A LA PLANCHA
LOMO ADOBADO A LA PLANCHA

PESCADOS

LUBINA AL HORNO RELLENA DE BACON Y GAMBAS
PIKILLOS RELLENOS DE BACALAO

POSTRES

TRENZA DE CREMA
PROFITERLES CON CHOCOLATE
FLAN CASERO DE HUEVO
CUAJADA
YOGURT
HELADO
FRUTA DEL TIEMPO

SALSA PARA ACOMPAÑAR LAS CARNESQUESO AZUL