

MENÚ EJECUTIVO DE OTOÑO

De 13:00 a 17:00 horas

Precio: 18 euros + IVA



	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
ENTRANTE (a elegir)	<ul style="list-style-type: none"> • Flor de alcachofa a la plancha • Crema de calabaza y pesto • Ensaladilla Zelenski 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de pimientos con ventresca • Crema de puerros • Ensaladilla Rusa 	<ul style="list-style-type: none"> • Ensalada de tomate con ventresca • Crema de espinacas • Nido de alcachofa con huevo a baja temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Causa Limeña con langostinos de Fidel • Lentejas caseras del cocinero • Huevos rellenos de atún
PRIMERO (a elegir)	<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de jamón • Gambones en kataifi • Parmentier con huevo a baja temperatura 	<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de Trufa • Pisto con huevo frito y arroz • Falso risotto con setas shiitake 	<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de ají de gallina • Macarrones gratinados al horno • Arroz chaufa con secreto ibérico 	<ul style="list-style-type: none"> • Croquetas de torrezno y ají amarillo • Huevo frito con torreznos y patatas • Tagliatelle con salsa de setas
SEGUNDO (a elegir)	<ul style="list-style-type: none"> • Pappardelle tartufata • Libritos de lomo y queso gruyere • Callos con torreznos 	<ul style="list-style-type: none"> • Paquito de Corderito • Los canelones de la abuela • Garbanzos con langostinos 	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche de carrillera con mayonesa de trufada • La lasagna de la mamma • Gambones en salsa FIJO 	<ul style="list-style-type: none"> • Brioche de atún y foie • Cachopin ibérico • Albóndigas caseras
	Postre o café	Postre o café	Postre o café	Postre o café

BEBIDAS: Copa de vino blanco Rueda o tinto de Rioja, cerveza, refresco o agua (incluido).