

MENÚ EJECUTIVO DE OTOÑO

De 13:00 a 17:00 horas

Precio: 18 euros + IVA



	<i>MARTES</i>	<i>MIÉRCOLES</i>	<i>JUEVES</i>	<i>VIERNES</i>
<i>ENTRANTE</i> (a elegir)	<ul style="list-style-type: none">• Flor de alcachofa a la plancha• Crema de calabaza	<ul style="list-style-type: none">• Crema de puerros• Ensaladilla Rusa	<ul style="list-style-type: none">• 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
<i>PRIMERO</i> (a elegir)	<ul style="list-style-type: none">• Croquetas de jamón• Gambones en kataifi	<ul style="list-style-type: none">• Croquetas de Trufa• Falso risotto con setas shiitake	<ul style="list-style-type: none">• Arroz chaufa con secreto ibérico• Torreznos con patatas	<ul style="list-style-type: none">• Croquetas de torrezno y ají amarillo• Tagliatelle con salsa de setas
<i>SEGUNDO</i> (a elegir)	<ul style="list-style-type: none">• Pappardelle tartufata• Callos con torreznos	<ul style="list-style-type: none">• Parmentier con huevo a baja temperatura• Garbanzos con langostinos	<ul style="list-style-type: none">• Carrillera con parmentier de patata• Gambones en salsa FIJO	<ul style="list-style-type: none">• Brioche de atún y foie• Cachopin ibérico
	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).