

# Menú diario 24 -02 - 2018

## Primeros platos a escoger

Ensalada de la huerta con atún

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas

Ensalada de Salmón ahumado, queso fresco, frutos secos y salsa rosa

Ensalada de Mossarela fresca, tomate y albahaca

Tartar de atún rojo

Mejillones a la marinera

Espárragos trigueros a la brasa con salsa romesco

Guisantes a la carbora

Macarrones a la Boloñesa

Bonito fresco en escabeche

Sopa de pollo con fideos

Gambas a la plancha con ajo y perejil (suplemento 5,00€)

Caracoles a la llauna (suplemento 6,00€)

## Segundos platos a escoger

Carrilleras de ternera cocinadas a baja temperatura con setas

Conejo rustido al estilo brasería

Pies de cerdo "sin trabajo" a la parrilla con chumi-churry

Merluza fresca a la parrilla con patatas panaderas

Atún rojo a la parrilla con patatas panaderas y verduritas

Salmón fresco a la parrilla con patatas panaderas

Carnes a la brasa a escoger: Pollo, Butifarra, Secreto de cerdo

Entrecot de ternera a la brasa (suplemento 6,00€)

Paletilla de cordero a la Segoviana (suplemento 7,00€)

## Postres

Mil-hojas de nata, Tarta Whisky, Brownie casero con nueces,

Mató con miel, Natillas caseras

Vino tinto, vino blanco, vino rosado, refrescos, agua mineral

**Precio por persona 18,50 €**

**Medio menú 12,50€**