

EJEMPLO MENU DEL DIA

PRIMEROS PLATOS:

Migas tradicionales chesas
Bacalao ajoarriero
Alubias rojas guisadas al vino tinto
Pimientos rellenos de bacalao y gambas con salsa de Boletus
Ensalada de perdiz escabechada con soja y manzana
Olla Jacetana (alubias, costilla de cerdo y verduritas)

SEGUNDOS PLATOS:

Entrecot de Vaca a la Brasa
Guiso de Rabo de toro estofado al vino tinto
Estofado de ciervo
Lubina a la parrilla con aceite de ajetes y guindilla
Conejo a la brasa
Lomo de bacalao a la parrilla
Pata de pulpo a la parrilla
Muslo de pato en confit con crema de manzana
Solomillo de Ternera a la brasa (con suplemento)
Chuletón de Ternera a la brasa (con suplemento según peso)
Costillas de cordero a la brasa (con suplemento)

POSTRES:

Tiramisú con bombón helado
Quesada con mermelada de frutos rojos
Cuajada de leche de oveja con miel
Manzana asada
Yogur natural artesano
Arroz con leche
Natillas
Flan de huevo con helado de mandarina

23€/pers. (IVA INCLUIDO)

incluye pan, agua y vino de la casa