

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

Incluye pan, agua y vino de la casa 26€ /pers.