



MENÚ DE LA SEMANA

· DEL 20 AL 25 DE OCTUBRE ·
DE 13:00 A 16:00

Cada semana ofrecemos un menú diferente, servido a mesa completa.

PARA COMPARTIR *se sirven ambos*

Puerro confitado con salsa muhamarra y guancialle

Alitas de pollo de corral deshuesadas y laqueadas

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz seco marinero con radaballo y setas silvestres, servido en paella (mínimo dos personas)

Guiso de costilla iberica con alcachofas

Lomo de atún glaseado a la plancha con crema de chirivia y peras

Canelones de verdura de la huerta gratinado con idiazabal

Paella de gamba rallada y vieira (*servido en paella, mínimo para 2 comensales*) +7€ por persona

POSTRE

Ganache de frutos rojos con tierra de chocolate blanco y sorbete de frambuesa

27,50€

· POR PERSONA ·
IVA Y SERVICIO DE PAN INCLUIDO