










# Menú Semanal (10 al 14 de diciembre)





## Entrantes

- Ensalada Mediterránea con Queso Fresco, Albahaca, Olivas Negras y Tomatitos Asados 
- Tatin de Pimiento de Pico con Huevo de Corral a 64º, Crema de Morcilla y Chips de Panceta 
- Crema de Calabaza con Bacalao Confitado, Cebolla Caramelizada y Aceite de Perejil 
- Fetuccini Salteado con Crema de Mariscos, Gambas y Mejillones 

## Segundo

- Dorada al Estilo Orio sobre Patatas Panaderas 
- Salmón a la Parrilla con Verduritas al Vapor y Salsa Tártara 
- Albóndigas de Ternera en Salsa Verde con Cubos de Patata 
- Costillas de Cerdo asado a la BBQ con Ensalada Coleslaw 
- Rapito a la Brasa (supl. 9€) 
- Chuletón 700 gr. a la Brasa (supl. 14€)

## Postres

- Brownie de Nuez con Salsa de Dulce de Leche y Helado de Vainilla 
- Tarta de Queso con Confitura de Frutos Rojos 
- Sopa de Frutas de Temporada con Helado de Piña 
- Manzana Asada con Mantequilla de Jengibre sobre Natillas de Naranja 



Precio Menú: 20€ (IVA incluido) con pan, agua, vino, cerveza o refresco y café.

**Todos nuestros productos se elaboran al momento - ¡Gracias por su visita!**