



MENÚ ESPECIAL DE INVIERNO



**ENSALADA DE HOJAS DE ROBLE , ENDIVIAS , TOMATE CHERRY CON
ESCABECHE DE PULPO Y MEJILLONES ACOMPAÑADA DE SU VINAGRETA**



CROQUETAS CASERAS



HUEVOS ROTOS CON SETAS DE TEMPORADA Y SAL DE JAMON



ARROZ CALDOSO MAR Y MONTAÑA CON RAPE, GAMBAS Y VERDURAS



POSTRE CASERO



AGUAS Y VINO RIOJA COSECHA



PRECIO POR PERSONA:25€ (IVA incluido)

“MINIMO 2 PERSONAS O CONSULTAR AL MAÎTRE”

“SI ES ALÉRGICO O TIENE INTOLERANCIA A CIERTO ALIMENTO, CONSÚLTELO AL MAÎTRE”