

## **MENÚ DE CENAS**

**20 al 24 de Febrero de 2018**

### **PRIMEROS**

- Ensalada de Queso de Cabra con Vinagreta de Tomate
- Panaché de Verduras de Temporada y Salsa de Pimientos
- Arroz con Almejas en Salsa Verde
- Lascas de Bacalao sobre Crema de Calabacines



### **SEGUNDOS**

- Osobuco Milanesa con Risotto de Hongos
- Presa Ibérica a la Plancha con Cuscus y Reducción de Ibérico
- Lomo de Merluza a la Plancha con Refrito y Patatas Fritas
- Bacalao Confitado al Pil-Pil y Salsa de Pimientos de Lodosa



### **POSTRES**

- Pastelitos de Crema y Fresas
- Tarta de Queso Horneada
- Semiesfera de Chocolate
- Sorbete de Gin Tonic

**BEBIDA:** 1 botella de vino para 2 pax, Agua mineral, refresco, caña

**Precio: 25€ + 10% I.V.A.**