



Carta de medio día

Primeros

Espaguetis salteados con setas de temporada, ajo y toque de trufa
Coliflor gratinada con bechamel suave y nuez moscada
Alubias blancas estofadas con verduras de raíz y chorizo ibérico
Sopa castellana con huevo poché y crujiente de jamón

Segundos

Pescado del día con refrito clásico
y patata chafada al aceite de pimentón
Muslos de pollo de corral en salsa cremosa de boletus
y arroz pilaf aromático
Brisket de vaca a baja temperatura con puré de patata rústico
y cebolla al vino tinto
Katsu curry japonés de ibérico con arroz y espinaca salteada

Postres

Mousse de chocolate negro con galleta crujiente de sésamo y sal en escamas
Flan de huevo casero con caramelo y galleta María
Manzana asada al vino tinto con canela y cítricos
Fruta fresca de temporada preparada

Suplementos

Patatas fritas 2,5 €
Arroz blanco 2,5€
Solomillo de ternera 10 €
Entrecote de vaca 8 €
Arroz de gamba roja (min 2) 10 € (p.p)

25 €

Carta de vinos



El menú incluye 1 primero, 1 segundo, 1 postre y 1 bebida (agua o copa de vino de la casa o refresco o caña de cerveza)