



Menú del día

Entrantes individuales

- Ensalada "Hola" (espárragos, atún y anchoas o salmón)
- Ensalada marinera con su vinagreta
- Timbal de verduras asadas con mozzarella y matices de albahaca
- Arroz caldoso con almejas
- Cebolletas estofadas al chardonnay con foie
- Pasta fresca al pesto con setas y tomate cherry
- Revuelto de gambas con trigueros

Platos principales

- Merluza en salsa con gulas y almejas
- Salmón a la plancha a nuestro estilo
- Popieta de pollo de corral con setas y queso
- Secreto ibérico con salsa de hongos y tomate asado
- Carrilleras de ibérico con Pedro Ximénez
- Crujiente de pato con frutos del bosque
- Jarrete de cordero estofado con patatas panadera
- Entrecot a la plancha con piquillos
- Solomillo de vaca a la plancha con setas y gorgonzola (+ 6 €)

Postres

- Coulant de chocolate caliente y helado
- Nuestra tarta de queso con mermelada de frambuesa
- Tarta sacher
- Buñuelos de nata con chocolate
- Batido de fresa
- Fruta fresca variada preparada
- Sorbete de limón al cava

Vinos Blanco o Tinto Roble de Bodegas Alconde

Precio 25,00 € Iva incluido / Clientes alojados 22,00 € Iva incluido

