

MENÚS



SEMANA

25/02/2024 al 01/03/2024

LUNES

- Arroz Salteado con pollo y verduras al estilo Cantones.
- Revuelto de espárragos, setas y pimientos.
- Ensalada de melón, fresas y virutas de queso de cabra.
- Crema de espárragos con virutas de jamón serrano.

- Escalopines de ibérico al Café de Paris.
- Brocheta de ternera con verduras.
- Salmon con espinacas al limón.
- Bistec de ternera a la parrilla con guarnición.

MARTES

- Fideua marinera con mejillones y gambas.
- Salteado de judía verde con patata y jamón.
- Ensalada de tomate, atún y cebolla tierna.
- Sopa de pescado con arroz.

- Escalopa a la Pizzaiola.
- Surtido de croquetas caseras con chips.
- Pescado del día.
- Bistec de ternera a la parrilla con guarnición.

MIERCOLES

- Dúo de pastas a l'Amatriciana.
- Berenjenas fritas con miel.
- Ensalada Cesar.
- Estofado de garbanzos a la riojana.

- Goulash de ternera con patatas.
- Costilla de ibérico con chimichurri.
- Lomito de bacalao con sanfaina.
- Bistec de ternera a la parrilla con guarnición.

JUEVES

- La paella de los jueves.
- Pimientos de piquillo rellenos de bacalao.
- Ensalada de pasta con salmón ahumado y feta.
- Estofado de guisantes con calamares.

- Pollo al horno estilo asador con patatas especiadas.
- Centro de lomo con piña y bacón
- Rabas fritas a la andaluza.
- Bistec de ternera a la parrilla con guarnición.

VIERNES

- Risotto cremoso al nero di sipia.
- Huevos rotos con patatas y sobrasada.
- Ensalada campera estilo tradicional.
- Crema de verduras casera con picatostes.

- Guiso de albóndigas y champiñones.
- Tempura de pollo con mayonesa de rucula.
- Pescado del día.
- Bistec de ternera a la parrilla con guarnición.

Pan, bebida (agua, cerveza, refresco o copa de vino), postre o café.

15€ IVA incluido.

El menú se sirve de lunes a viernes, solamente en el servicio de mediodía y esta sujeto a existencia.

No se admiten cambios en el menú.