



MENU WEEK OCTUBRE 2015
NUEVO GERARDO

Primeros platos (A elegir)

Alcachofas a la parrilla con sal Maldón
Boquerones victorianos a la andaluza
Bienmesabe frito con mahonesa de lima
Croquetas caseras de nuestro Chef

Segundo plato (A elegir)

Arroz marinero limpio con Alioli (min. 2p)
Arroz con pularda y verduras de temporada (min. 2p)
Daditos de carne roja salteados a los ajos tiernos
Chirones de potera al ajili-mojili

El final más dulce

(A elegir un postre o café o infusión)

Tiramisú y su Amaretto
Filloas de crema pastelera
Carpaccio de piña y mango con sorbete de cítricos
Tejas de almendra
Café Arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25,00 €
IVA AL 10% INCLUIDO,
ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA