

MENU WEEK 2015
ASADOR GERARDO

Para empezar (a elegir uno)

Verduras de temporada braseadas con su romesco
Morcilla de León salteada con patata hilada
Croquetas de jamón ibérico de montanera o carabinero
Tortilla melosa de patata y cebolla pochada

Segundos platos (a elegir uno)

Arroz Marinero limpio (min. 2 pax)
Chipirones de Costa sobre cebolla pochada con sal de ajo
Picantón braseado al Romero
Hamburguesa a la barbacoa con rucola,
tomate deshidratado y pan mollete

El dulce final (a elegir un postre o café e infusión)

Lecha frita al momento
Tarta de queso horneada con coulés de frambuesa
Filloas rellenas de crema
Hojaldre de manzana hecho al momento
(preparación 15 minutos) horneado al momento de pedirlo,

Tejas de almendra
Café arábica e infusiones naturales

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