



Entrantes

- Arroz meloso de costilla de vaca con boletus y mayonesa de trufa 17,85
- Migas con picadillo de chorizo y salchichonada, huevo de baja cocción panceta crujiente y achorizada 12,45
- Ensalada de rollitos de roast beef rellenos de mousse de berenjena, vinagreta de frutos secos y tomates cherry semisecos 12,10
- Alitas de pollo deshuesadas, patata rota con huevo y alioli 15,70
- Ensaladilla de rape y langostinos con emulsión de pimiento rojo asado 14,60
- Oreja de cerdo a la plancha con salsa brava 13,90

Segundos

- Timbal de pierna de cordero deshuesada y encebollada, patata rota aliñada y pimiento asado 18,10
- Caldereta de chipirones, mejillones y langostinos 19,15
- Jarrete de cerdo con puré cremoso de patata y jugo de carne 16,90
- Magret de pato al punto con salsa de boletus y patata trabajada al horno 20,60
- Ravioli de costilla de vaca con setas y crema de cebolla tostada 17,20
- Pierna de cordero lechal asada y lechuga aliñada (2 personas) 44,90

Postres

- Tarta de queso cremoso al horno con toffee y crumble de cacahuete 6,40
- Crema de yogur y limón con fondo de cítricos y galleta 5,60
- Tarta de bizcocho con crema de frutos rojos y cobertura de chocolate Ruby suizo 7,30
- Provolone dulce derretido con trozos de pera asada y nueces 6,90

Niños

- Sopa con caldo de pollo y fideos 8,90
- Pasta boloñesa 11,45

Extras

- Pan de hogaza (por persona) 0,90

Todos los platos contienen alérgenos y trazas de alérgenos, si es alérgico o intolerante comuníquelo a la persona que le atienda y solicite la carta para personas con alimentación condicionada. IVA incluido en los precios



Menú Bodega 31,90

Se sirve a mesa completa, es decir, cada comensal en la mesa elige un entrante, un segundo y un postre de las opciones descritas abajo. Pan incluido, bebida no incluida. Si hay niños: Para poder aplicar menú, todos los niños deben ser comensales y se ha de seleccionar al menos un plato por niño

Entrantes

- Migas con picadillo de chorizo y salchichonada, panceta crujiente, achorizada y huevo cocinado lentamente
- Ensalada de rollitos de roast beef rellenos de mousse de berenjena con vinagreta de frutos secos y tomatitos cherry semisecos
- Ensaladilla de rape y langostinos con emulsión de pimienta rojo asado

Segundos

- Timbal de pierna de cordero deshuesada y encebollada con patata rota aliñada y pimienta
- Jarrete de cerdo con puré cremoso de patata y jugo de carne
- Ravioli de costilla de vaca con setas y crema de cebolla tostada

Postres

- Tarta de queso cremoso al horno con toffee y crumble de cacahuete
- Crema de yogur y limón con fondo de cítricos y galleta

Todos los platos contienen alérgenos y trazas de alérgenos, si es alérgico o intolerante comuníquelo a la persona que le atiende y solicite la carta para personas con alimentación condicionada. IVA incluido en los precios