

Lunes.

Marmitako de salmón y setas de temporada.



Pisto manchego con huevo frito y jamó crujiente.



Escalopines de ibérico con brécol, puerros y zanahorias.

Que acompañamos de:

Ensalada de escarola, nueces, tomate rallado y codorniz en escabeche.



Aros de cebolla.



Crema de calabaza con verduras chips.

Y como no ... un postre:

Natillas cremosas con galleta y helado de vainilla.



Ensalada de fruta fresca con helado de yogur.



Flan de naranja con helado de crema.

Martes.

Alubias del barco estofadas con pimientos rojos, puerros y bacalao.



Menestra de verduras frescas con jamón tierno.



Jamoncitos de pollo en salsa especiada de tomate.

Que acompañamos de:

Ensalada de hortalizas, queso de cabra y frutos secos.



Pastel de bonito con mayonesa de pimientos asados.



Sopa de hongos con beicon crujiente

Y como no ... un postre:

Flor de sartén, caramelo de limón y helado de turrón.



Torrija de leche con un helado de merengada.



Fresas estofadas sobre crema de yogur y helado de frutos rojos.

Miercoles.

Arroz meloso de setas, verduritas y gallo de corral.

○

Merluza a la romana con judías verdes y cebolleta.

○

Asado de redondo de ternera en su jugo con guisantes.

Que acompañamos de:

Ensalada de pasta con pasas y verduras.

○

Patatas fritas de sartén.

○

Salmorejo cremoso con perdiz y melocotón.

Y como no ... un postre:

Flan de crema fresca con helado de vainilla.

○

Pastel de chocolate con helado de caramelo.

○

Compota de manzana con helado de canela.

Jueves.

Lentejas estofadas con patata, zanahoría y chistorra.

○

Estofado de ternera morucha al vino tinto con verduras frescas

○

Fritura de pescado con calabacín y romesco.

Que acompañamos de:

Ensalada de remolacha, cebolleta y mejillones

○

Asadillo de pimientos, bonito y cebolla roja.

○

Coliflor gratinada con bechamel y queso.

Y como no ... un postre:

Pudin de café y chocolate con helado de avellana.

○

Carpaccio de naranja con azúcar moreno, canela y helado.

○

Manzana asada con helado de crema.

Viernes

Garbanzos estofados con chipirones.

○

Butifarra blanca a la parrila con alubias guisadas

○

Ensalada campera con atún y berberechos.

Que acompañamos de:

Sopa ahumada de patata con salmón, huevo, ajo y perejil.

○

Asadillo de verduras de temporada con virutas de queso.

○

Ensaladilla rusa con mayonesa de anchoas.

Y como no ... un postre:

Mousse de avellana con polvo de galletas y helado de vainilla.

○

Crema de queso con melocotón y helado de frutos rojos.

○

Pera al vino tinto con helado de nata.

Aperitivo, pan y bebida.

Precio 10,60 € I.V.A. incluido.

El menú Express se sirve de lunes a viernes (no festivo)