

RECOMENDACIONES DE LA CHEF

24 ABRIL 2018

Primer plato • *Starter*

Potaje de alubias

Beans stew



Ensalada de cherris, queso y nueces

Cherris, cheese and nuts salad



Segundo plato • *Main course*

Raya a la gallega

Boilt ray and potatoes in paprika sauce



Secreto de cerdo a la pimienta

Pork steak in pepper sacue

Postre • *Desserts*

Pan, agua, vino y café

(Bread, water, wine and coffee)

Precio por persona: 18€ (10% IVA incluido)

(Price per person: 18€ 10% VAT included)



Apto para celíacos

Gluten free