


RECOMENDACIONES DE LA CHEF

16 de Noviembre de 2018

Primer plato • *Starter*

Rollitos de espárragos con jamón serrano 
Cured ham and asparagus rolls

Pisto con huevos fritos 
Ratatouille with fried eggs

Segundo plato • *Main course*

Abanico ibérico a la plancha 
Iberian pork fan on the griddle

Merluza en salsa verde
Hake in green sauce

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