

RECOMENDACIONES DE LA CHEF


21 de FEBRERO de 2018

Primer plato • *Starter*

Lentejas estofadas con verduritas y chorizo 
Stewed lentils with vegetables and spicy pork sausage

Huevos rellenos con atún 
Eggs stuffed with tuna

Segundo plato • *Main course*

Bacalao a la gallega 
Boiled cod and potatoes with paprika sauce
Escalopines de ternera con salsa roquefort
Beef escalopes with roquefort 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