

4.de Marzo - 10. de Marzo

Si tiene algún tipo de alergia alimentaria, hable con nuestro Maitre por favor

NUESTRO MENÚ DEL DÍA

CREMA DE VERDURAS FRESCAS O SOPA DE ESPINACAS Y HIERBA LIMÓN (LEMONGRASS)

O

TRAMPÓ MALLORQUÍN (TOMATES, PIMIENTO VERDE Y CEBOLLA) CON BOQUERONES EN TEMPURA

O

BERENJENAS RELLENAS DE SETAS Y ALCACHOFAS, GRATINADAS CON QUESO MAHONÉS

O

CHICKEN-NOODLES PAD THAI, (TALLARINES DE ARROZ, SALTEADOS CON POLLO Y VERDURAS A LA THAILANDESA)

ESCALOPE DE TERNERA ASTURIANA EMPANADO A LA VIENESA, SERVIDO CON GROSELLAS, BRÓCOLI CON ALMENDRAS Y ENSALADA DE PATATAS

O

POLLO CRUJIENTE TERIYAKI, CON VERDURAS AL WOK Y ARROZ

O

SUPREMAS DE SALMÓN FRESCO CON ESPINACAS Y HOJALDRE, SALSA A LA PIMIENTA ROSA , VERDURAS FRESCAS

NUESTRO POSTRE ESPECIAL DEL DÍA

CAFÉ Y CHOCOLATINAS

NUESTRA ELECCIÓN DE VINO PARA EL MENÚ, BLANCO, TINTO O ROSADO Y AGUA MINERAL

38,00 € iva incluido



11.de Marzo - 17. de Marzo

Si tiene algún tipo de alergia alimentaria, hable con nuestro Maitre por favor

NUESTRO MENÚ DEL DÍA

CREMA DE VERDURAS FRESCAS O ARROZ DE PESCADO A LA MARINERA

O

FOIE-GRAS NATURAL DE PATO HECHO EN CASA Y BRIOCHE

O

FRIT DE VERDURAS A LA MALLORQUINA CON SUS PATATITAS

O

RAVIOLIS DE RODABALLO CON SALSA DE TRUFA Y CRUJIENTE DE VERDURAS

POLLO ESTOFADO AL VINO TINTO (COQ AU VIN), VERDURAS FRESCAS Y PATATAS

O

SALTIMBOCA DE SOLOMILLO DE CERDO A LA ROMANA SOBRE RISOTO DE SETAS, VERDURAS FRESCAS

O

ZARZUELA DE PESCADO Y FRUTOS DEL MAR, A LA MARINERA DE VINO BLANCO

VERDURAS FRESCAS Y ARROZ

NUESTRO POSTRE ESPECIAL DEL DÍA

CAFÉ Y CHOCOLATINAS

NUESTRA ELECCIÓN DE VINO PARA EL MENÚ, BLANCO, TINTO O ROSADO Y AGUA MINERAL

38,00 € iva incluido

