

MENÚ

ARROZ-CORDERO

Entrantes al centro de la mesa

Croquetas de Jamón
alioli de ajo tostado

Almejas en salsa verde

Plato principal, a elegir entre:

Arroz meloso Marinero
calamar, mejillón, gamba y gambón

Pierna de cordero recental deshuesada
asada a baja temperatura, con reducción de su jugo y Oporto

Postre

Tarta melosa de queso de cabra del casar DOP

Incluye pan, vino tinto de la tierra CHABETE, vino blanco,
cerveza, refrescos, agua mineral y café
(3 consumiciones por persona)

38,90 €/comensal