

MENÚ FIN DE SEMANA

17 Y 18 DE OCTUBRE 2020

PRIMEROS

**ENSALADA MEZCLUM CON TIRAS DE PIQUILLO Y ANCHOAS
ALCACHOFAS CON CRUJIENTES DE JAMÓN IBÉRICO
PAELLA DE MARISCOS
ALUBIAS ROJAS DE IBEAS CON SACRAMENTOS**

SEGUNDOS

**LOMO DE MERLUZA A LA BILBAÍNA
LECHAZO ASADO (RACIÓN POR PERSONA)
ENTRECOT CON MAS DE 30 DÍAS DE MADURACIÓN A LA PARRILLA
SOLOMILLO IBÉRICO A LA BRASA
SECRETO IBÉRICO A LA BRASA**

POSTRES DE LA CASA

**TARTA DE QUESO CASERA, QUESO CON MEMBRILLO, TARTA
FERRERO CROCANTE, ARROZ CON LECHE, TARTA CONTESA
HELADA, ENSALADA DE FRUTAS NATURAL.**

AGUA, VINO Ó REFRESCO

P.V.P. 18,00 euros

VINO EN PROMOCIÓN

RIOJA CRIANZA ONTAÑON12,00 €



ESPECIAL CON NUESTRO MENÚ

<i>Chuletillas de lechazo.....</i>	26,00 €
<i>Solomillo de ternera</i>	25,00 €
<i>Chuletillas de cordero.....</i>	19,50 €

CARNES PREMIUM

Chuletón DRY-AGE VACA

<i>40 días.....</i>	40,00€/Kg
<i>60 días.....</i>	60,00€/kg
<i>80 días.....</i>	80,00€/kg

Chuletón de buey de (Nuestra tierra de la demanda)

<i>70días.....</i>	80,00€/kg
--------------------	------------------

Todas nuestras carnes a La brasa vienen acompañadas con su guarnición de patatas y pimientos.

