

MENÚ FESTIVO

Primer plato	PAELLA REVUELTO DE SETAS CON GAMBAS ESPÁRRAGOS CON JAMÓN ENSALADA ILUSTRADA ENSALADILLA RUSA MIGAS CON HUEVO O CON UVA PULPO A LA GALLEGA SOPA DE PESCADO ENTREMESES CON FRITOS	
Segundo plato	JARRETE GUISADO ESCALOPE DE TERNERA CHULETAS DE TERNASCO PECHUGA DE POLLO A LA PLANCHA Ó EMPANADA CONEJO ESCABECHADO BACALAO A LA RIOJANA SEPIA A LA PLANCHA CALAMARES A LA ROMANA MERLUZA A LA ROMANA DORADA AL HORNO 13 €
Segundo plato	ENTRECOT TERNASCO AL HORNO COGOTE DE MERLUZA RAPE A LA MARINERA SOLOMILLO DE TERNERA <i>(suplemento de 6 €)</i> CHULETÓN <i>(suplemento de 6 €)</i> 20 €
Postres	FRUTA DE TEMPORADA PRINCESA CUAJADA CON MIEL Y NUECES PUDING DE QUESO FLAN CON NATA	

PAN, VINO Y GASEOSA: INCLUIDOS