

MENU ANGUS

ENTRANTES FRIOS

ENSALADA QUINCHO

(Lechuga, canónigos, rúcula, queso de cabra frito, rresas, nueces, salsa Pedro Ximenez)

PANQUEQUE RELLENO DE CREMA DE SETAS CON JAMON

ENTRANTES CALIENTES

REVUELTO DE MORCILLA DE ARROZ CON CEBOLLA CARMELIZADA, JAMON Y QUESO DE CABRA

EMPANADAS ARGENTINAS

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

A ELEGIR PLATO DE CARNE Y PUNTO POR COMENSAL

(CORTES NOBLES AGUS CERTIFICADA)

- BIFE ANCHO ANGUS CERT.: 350 gr (ENTRECOTTE)
- BIFE CHORIZO ANGUS CERT.: 270 gr (CHULETON DESHUESADO)
- SOLOMILLO ANGUS CON FOIE

* A quien lo desee se le puede preparar un pescado

POSTRE

SELECCION DE POSTRES Y TARTAS DE LA CASA AL CENTRO

AGUA, CERVEZA Y REFRESCOS Y LAMBRUSCO
VINO TINTO: VIÑA ALCORTA (RIOJA CRIANZA)
CAFE
SIDRA Y CAVA O LICORES

PRECIO OFERTA: 34 € POR COMENSAL (Iva Incluido)