

MENÚ ESPECIAL

- DE LUNES A DOMINGO -

1º ENTRANTES

- Selección de Ibéricos: Jamón ib., Lomo ib., Salchichón ib. Chorizo ib., Cecina de Ciervo y Queso de Oveja.
- Gambones del Atlántico plancha a la sal maldón.
- Ensalada de Ventresca con piquillos regada de balsámico de Módena.

2º PLATOS: A ELEGIR

- Presa de Buey plancha acompañado de patatitas y pimientos.
 - Venado en plancha a la costumbre de la casa.
 - Lomo de Bacalao noruego en vizcaína de la casa.
- Solomillo de Cerdo Ibérico toque barbacoa arropado de panaderas.
 - *. Dorada a la espalda al oleoso de perejil y ajo.
 - *. Entrecote de ternera con patatas panaderas)

POSTRES: A ELEGIR

- Tarta de Hojaldre rellena de crema y confitura cubierta de chocolate caliente acompañada de helado.
- Tarta de Queso tipo quesada con nueces y sirope de caramelo.
 - Capricho de bolas de helado surtidas

BODEGA

Tinto Artillero Crianza o Rosado espumoso o Blanco Verdejo,
Agua mineral, Casera.
Café.

*Refrescos y cervezas no incluidos.

*Los segundos platos y entrantes del menú especial pueden sufrir variaciones según mercado.

ESTABLECIMIENTO CON INFORMACIÓN DISPONIBLE
EN MATERIA DE ALERGIAS E INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS
SOLICITEN INFORMACIÓN A NUESTRO PERSONAL



MUCHOS DE NUESTROS PLATOS SE PUEDEN ELABORAR SIN ALÉRGENOS
CONSÚLTENOS

www.jardineselartillero.com