

MENÚ ALMUERZO PRIMAVERA VERANO



Primeros a elegir entre:

Crema del chef
Patatitas asadas con salmón ahumado y salsa holandesa
Ensalada de queso de cabra con mermelada de mostaza y frutos secos
Provolone gratinado al pomodoro, albahaca y asado de pimientos con berenjenas
Parrillada de verduras de temporada con aceite de albahaca
Ensalada de la huerta con aguacate y palmitos
Foccacia de atún y asado de pimientos con berenjenas

Segundos a elegir entre:

Pappardelle al pesto
Pizza de bufala y rucola al pesto
(Mozzarella di bufala, tomate y rucola con ligero toque de salsa al pesto)
Spaghetti con salsa de boletus y gambas
Hamburguesa de cebón del Valle del Esla con mousse de mostaza verde
Carpaccio de buey con parmesano y rúcola
Tagliatelle negro al mare monte
(Tagliatelle al nero di sepia salteados con mejillones, ajetes tiernos y espárragos verdes)
Lasaña especial del chef
Risotto de setas salteadas y mollejas de pato
Entrecot de ternera a la parrilla con milhojas de patatas
Scaloppines Enzo
Carpaccio de salmón con emulsión de limón

Postres a elegir entre:

Tiramisú Especialidad de Enzo
Carpaccio de frutas de temporada
Flan de cuajada y queso fresco con caramelo de Pedro Ximénez
Profiteroles rellenos de nata con salsa de chocolate caliente
Duetto di gelati

Incluye Café o infusión

Pan y aperitivo

Vino de la casa tinto Crianza, blanco de Rueda o rosado de Navarra
o cerveza, agua o refresco

Precio 22 € IVA INCLUIDO
de Lunes a sábados no festivos, al mediodía