

MENÚ ALMUERZO OTOÑO



Primeros a elegir entre:

Crema de temporada del chef
Patatitas asadas con salmón ahumado y salsa holandesa
Ensalada de Otoño con bonito en escabeche
Provolone gratinado al pomodoro, albahaca y asado de pimientos con berenjenas
Parrillada de verduras de temporada con aceite de albahaca
Ensalada de espinacas, champiñón, tomate seco y queso de cabra gratinado
Foccacia de queso gorgonzola y membrillo
Pappardelle al burro e salvia
Guiso del día, por favor consúltenos el de hoy

Segundos a elegir entre:

Spaghetti Umbria
(Salteados con setas, anchoas, tomate cherry, espárragos, ajos y aceite virgen)
Lasaña especial del chef
Carpaccio de buey con parmesano y rúcola
Pizza de boletus y huevo
Jarrete de ternera estofado servido con pasta Toffete
Hamburguesa de cebón de los Valles del Esla con mousse de mostaza verde
Fettucine tricolor al pomodoro y albahaca
Risotto de setas salteadas y mollejas de pato
Sacottini rellenos de gorgonzola y nueces a la crema de parmesano con tartar de mango
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