

EJEMPLO MENU DEL DIA

PRIMEROS PLATOS:

Migas tradicionales chesas

Bacalao ajoarriero

Alubias rojas guisadas al vino tinto

Pimientos rellenos de morcilla con salsa de Boletus

Ensalada de quesos con soja y manzana

Olla Jacetana (alubias, costilla de cerdo y verdura)

SEGUNDOS PLATOS:

Paletilla de ternasco guisada con Boletus

Entrecot de buey a la parrilla

Guiso de Rabo de toro estofado al vino tinto

Estofado de ciervo

Lubina a la parrilla con aceite de ajetes y guindilla

Codornices a la brasa

Lomo de bacalao a la parrilla

Muslo de pato en confit con crema de manzana

POSTRES:

Tiramisú con bombón, Quesada con mermelada de frutos rojos,

Cuajada de oveja con miel, Manzana asada, yogurt natural artesano

Arroz con leche, Natillas, milhojas de crema, Flan de huevo

21,50€ con pan, vino de la casa y agua. IVA incluido