



Menú elaborado por Antonio Arrabal, concursante y finalista de
TOP CHEF:

DÍAS 20, 21 y 22 DE MARZO 2015
Domingo 22 de marzo, solo servicio a mediodía

PLAZAS LIMITADAS / RESERVE SU MESA CON ANTELACIÓN
EN EL TEL. 647329695

Entrante:

Coca de Aceite de Oliva con Lascas de Bacalao,
Dados de Tomate y Aceite de Aceitunas Negras

Pescado:

Merluza Confitada con Jugo de Pimientos Asados y Crujiente
de Espinaca

Carne:

Dados de Ternera Salteados al Estilo Thai
con Boniato Confitado

Postre:

Nuestra Versión de la Tarta de Queso

Bodega:

Agua Mineral, Vino Tinto de la Casa

Precio: 25 euros por persona. IVA incluido

Menú infantil:

Macarrones con Tomate, Muslo de Pollo con Patatas Fritas,
Postre Infantil, Refresco.

Precio: 12 euros por niño. IVA incluido.