

menú típico vinatea

-Los tres entrantes van al centro para compartir-

Surtido de croquetas caseras

*

Ensalada de quinoa con confit de pato desmigado, setas variadas y vinagreta de mostaza y avellanas

*

Revuelto de huevos de corral con setas de temporada

-Segundo plato (uno a elegir)-

Media paletilla de ternasco al horno

o

Entrecot de vaca vieja a la brasa (4€ suplemento)

o

Hamburguesa de vaca vieja (250gr) al plato con queso de cabra caramelizado y tomate confitado

o

Manitas de cerdo cocidas a baja temperatura y marcadas a la brasa

o

Paletilla de cabritillo al horno (4€ suplemento)

o

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura con alioli de manzana y miel de romero

o

Canelones rellenos de atún, espinacas y huevo duro

-Postres caseros (uno a elegir)-

Cuajada típica de leche fresca de oveja, nuestra tarta hecha en casa del día, sorbete de fruta de la pasión y cítricos con licor, helado artesano o fruta fresca del mercado.

28€

I. V. A. incluido
Bebida no incluida
(mínimo 2 personas)