

PJSTACHO

MENU DEL DIA NUESTROS MANJARES AL CENTRO DE LA MESA

1er PLATO

LENTEJAS CASTELLANAS GUISADAS AL ESTILO TRADICIONAL CON SU MATANZA IBERICA Y DADITOS DE PATATAS CON MUCHO CARÍÑO DE NUESTRO CHEF.

 PARPADELLES COMO PASTA FRESCA SALSEADOS EN CREMA DE TOMATE NATURAL CON VIRUTAS DE CHORIZO CRIOLLO Y CUBIERTA DE QUESO PARMESANO ESPOLVOREADO.

 ENSALADA CAPRESSE IMPROVISADA CON DETALLES DE PERLAS DE MOZZARELLA, NUEBES DE QUESO FRESCO DE BURGOS Y TEJAS DE MENBRILLO CON BASE DE LECHUGA ARCO IRIS, GAJOS DE TOMATE DE BUEY Y ACEITUNAS CON TOQUE DE PESTO VERDE.

 SALMOREJO ARTESANO CREMOSO CON TERMINACION DE DADOS DE MELON Y TEJAS DE JAMON DE PATO CON LAGRIMAS DE ACEITE DE OLIVA FINO ROYAL. 

2º PLATO

CUARTO TRASERO DE POLLO DE CORRAL ASADO A FUEGO LENTO EN SU JUGO DE FINAS HIERBAS Y ADEREZADO DE NARANJA NATURAL AL VINO BLANCO DE ALBARIÑO CON PATATAS DEL CHEF.

 CORVINA PLANCHEADA A LA ESPALDA AL ESTILO BILBAINA EN CREMA SUAVE DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON LATERAL DE GULAS AJILLADAS Y LAMINADO DE PULPO CON GUARNICION DE UN SALTEADO DE VERDURAS DE TEMPORADA.

 CON DOS HUEVOS O MAS Y A LA SARTEN, ACOMPAÑADOS DE LASCAS DE SECRETO IBERICO Y PIMIENTOS DE PADRON CON CAMA DE PATATAS EN BASTONES. 

POSTRES (PARA LOS GOLOSOS)

- PANNA-COTTA CON GLASEADO DE SIROPE DE FRESA. 
- HELADO DE LECHE MERENGADA CON TOQUE DE CANELA. 
- LAMINADO DE NARANJA PREPARADA.

PAN, VINO, CERVEZA Ó REFRESCO. 

MENU DEL DIA 12/€ IVA INCL.

