Menú Del Día

DE PRIMERO

Cocido Montañés con berza, para los de aquí y para los que vienen de fuera.
Ensalada de tomate con queso fresco eco de San Pedro del Romeral.
Samosas crujientes de patata, espinacas, queso fundido con salsa de yogurt.
Crema de calabaza ecológica de pesaguero con nueces tostadas y croutons.
Garbanzos tradicionales con Espinacas y Huevo para recuperar las energías.
Sopa de Cebolla con tosta de pan gratinada.
Verduritas a la parrilla con flor de sal de Chiclana de la Frontera y Romescu.

DE SEGUNDO

Pescado del día de la lonja de Santander a la plancha con refrito de tomate y ensalada de lechuga, cebolla y zanahoria.
Albóndigas de Pescado en salsa verde con patatita triscada.
Guiso de Ternera a la cazadora con champiñones y piminetos.
Canelones de espinacas gratinados con salsa de pimientos.
San Jacobo de york y queso de María Jesús de los Tiemblos con patatitas fritas.
Noodles Thai con verduritas de temporada.
Tiras de pollo a la plancha con mojo rojo y patatitas al horno con hierbas y salteado de verduritas.

DE POSTRE *elige un postre o Café Angélica*

Helado artesano casero
Macedonia de fruta de temporada
Manzana asada con frutos secos
Mousse de yogur con limón
Tarta de queso eco pasiego

- 18,50 euros IVA incluido -

Incluye un primero, un segundo, un postre o café, agua y pan

Suplemento de un 10% en terraza