



La cocina del Club
MENÚ FIN DE SEMANA
Noviembre-Diciembre 2019

PRIMEROS

- ENSALADA ILUSTRADA (LECHUGA, TOMATE, CEBOLLA, ACEITUNAS, ATÚN, ESPÁRRAGO Y HUEVO DURO)
- CILINDRO DE CALABACÍN, QUESO DE CABRA Y TOMATE SOBRE CREMA DE CALABAZA
- CREMOSO DE PATATA TRUFADA CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y LASCAS DE MOSSE DE FOIE
- ENSALADA TEMPLADA DE LECHUGAS Y ESPINACAS CON LACÓN CORTADO A CUCHILLO Y VINAGRETA DE PIMENTÓN DE LA VERA
- ZARZUELA DE CIGALAS, LANGOSTINOS Y ALMEJAS EN SALSA VERDE (SUP 2.50€)

SEGUNDOS

- ENTRECOT DE VACA A LA BRASA CON PATATAS FRITAS CASERAS (2.90€)
- PARRILLADA DE CARNE A LA BRASA CON AJILISMÓJILIS
- COSTILLA DE TORO ASADA A BAJA TEMPERATURA SOBRE CREMOSO DE ENCURTIDOS
- LOMO DE MERLUZA AL HORNO CON MUSELINA DE TOMATE CONFITADO
- BROCHETA DE RAPE Y VERDURITAS SOBRE PATATA ROTA Y MAYONESA THAI

POSTRES

- FRUTA DE TEMPORADA
- CREMA DE YOGURT CON FRESA
- TARTA SACHER (SUP 2.10€)
- TARTA DE LA CASA CON HELADO
- COPA DE HELADOS VARIADOS

+

PAN, VINOS PRÍNCIPE DE VIANA Y AGUA

15,00 € IVA INCLUIDO

