

Lunes 6/6/2011

Lentejas estofadas con patata, zanahoría y chistorra.

○

Estofado de ternera morucha al vino tinto con verduras frescas

○

Fritura de pescado con calabacín y romesco.

Que acompañamos de:

Ensalada de remolacha, cebolleta y mejillones

○

Asadillo de pimientos, bonito y cebolla roja.

○

Coliflor gratinada con bechamel y queso.

Y como no ... un postre:

Pudin de café y chocolate con helado de avellana.

○

Carpaccio de naranja con azúcar moreno, canela y helado.

○

Manzana asada con helado de crema.

Martes 7/6/2011

Garbanzos estofados con chipirones.

○

Butifarra blanca a la parrila con alubias guisadas

○

Ensalada campera con atún y berberechos.

Que acompañamos de:

Sopa ahumada de patata con salmón, huevo, ajo y perejil.

○

Asadillo de verduras de temporada con virutas de queso.

○

Ensaladilla rusa con mayonesa de anchoas.

Y como no ... un postre:

Mousse de avellana con polvo de galletas y helado de vainilla.

○

Crema de queso con melocotón y helado de frutos rojos.

○

Pera al vino tinto con helado de nata.

Miercoles 8/6/2011

Canelones de cocido gratinados con bechamel.

○

Medio picantón asado con verduras a la parrila.

○

Calamares en su tinta con trigo en blanco.

Que acompañamos de:

Patatas a lo pobre con pimientos verdes.

○

Migas crujientes con uvas y beicon.

○

Pochas en vinagreta con boquerones.

Y como no ... un postre:

Queso fresco con membrillo y helado de frutos rojos.

○

Bizcocho borracho con yogur y helado de toffe.

○

Galleta rellena de chocolate y frita con helado de vainilla.

Jueves 9/6/2011

Marmitako de salmón y setas de temporada.

○

Pisto manchego con huevo frito y jamón crujiente.

○

Escalopines de ibérico con brécol, puerros y zanahorias.

Que acompañamos de:

Ensalada de escarola, nueces, tomate rallado y codorniz en escabeche.

○

Aros de cebolla.

○

Crema de calabaza con verduras chips.

Y como no ... un postre:

Natillas cremosas con galleta y helado de vainilla.

○

Ensalada de fruta fresca con helado de yogur.

○

Flan de naranja con helado de crema.

Viernes 10/6/2011

Alubias del barco estofadas con pimientos rojos, puerros y bacalao.

○

Menestra de verduras frescas con jamón tierno.

○

Jamoncitos de pollo en salsa especiada de tomate.

Que acompañamos de:

Ensalada de hortalizas, queso de cabra y frutos secos.

○

Pastel de bonito con mayonesa de pimientos asados.

○

Sopa de hongos con beicon crujiente

Y como no ... un postre:

Flor de sartén, caramelo de limón y helado de turrón.

○

Torrija de leche con un helado de merengada.

○

Fresas estofadas sobre crema de yogur y helado de frutos rojos.

Aperitivo, pan y bebida.

Precio 10,60 € I.V.A. incluido.

El menú Express se sirve de lunes a viernes (no festivo)