RESTAURANTE-TERRAZA LA PARRILLA

MENÚS DÍA 12 DE OCTUBRE 2018 “EL PILAR”



|  |  |
| --- | --- |
| PRIMEROS | ENTREMESES de jamón ibérico, lomo ibérico y queso curado PURO de oveja |
| GAMBÓN A LA PLANCHA 6 UDS |
| REVUELTO DE setas Y espárragos TRIGUEROS |
| CÓCTEL DE GAMBAS |
| Ensaladilla RUSA |
| Gazpacho andaluz |
| CONSOMÉ DE AVE  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SEGUNDOS | PIERNA DE CORDERO DE LECHAL ASADA | 25,00€ |
| COCHINILLO ASADO |
| CODILLO ASADO |
| PRESA IBÉRICA a la parrilla |
| SOLOMILLO IBÉRICO a la parrilla |
| Dorada a la PLANCHA CON ALIOLI |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SEGUNDOS | ENTRECOT DE TERNERA a la parrilla | 30,00€ |
| CARNE DE LA CASA de ternera A LA PARRILLA |
| PALETILLA DE CORDERO DE LECHAL ASADA |
| SALMÓN A LA PLANCHA CON SALSA ALI-OLI |
| Emperador a la plancha CON SALSA ALI-OLI |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| SEGUNDOS | CHULETAS DE CORDERO LECHAL A LA PARRILLA | 35,00€ |
| Chuletón de Ávila a la parrilla |
| SOLOMILLO DE TERNERA a la parrilla |
| Cogote de merluza a LA VASCA |
| MERLUZA A la vasca |

LOS MENÚS INCLUYEN UNA BEBIDA A ELEGIR ENTRE: VINO tinto crianza r. del Duero AZABACHE, GASEOSA, botella de AGUA mineral, jarra de CERVEZA, jarra de tinto de verano Ó REFRESCO

POSTRE Y CAFÉ

|  |  |
| --- | --- |
| postre | Flan con nata, pudin con nata, Cuajada con miel, natillas caseras, tarta, |
| TARRINA DE HELADO, yogurt, Fruta del tiempo |
| MENÚINFANTIL | PRIMERO: macarrones CON TOMATE – PAELLA MIXTA – SOPA DE FIDEOS |
| SEGUNDO: ESCALOPE DE POLLO – CINTA DE LOMO – san jacobos – NUGETTS DE POLLO |
| + PATATAS FRITAS + UNA BEBIDA+ POSTRE **PRECIO: 15** € |

NO HAY MEDIOS Menús I.V.A INCLUIDO EN LOS PRECIOS TFNO DE RESERVAS 91 808 10 84