

MENÚS ESPECIALES FIN DE SEMANA ASADOR "LOS NIETOS"

PRIMEROS COMUNES A ELEGIR ENTRE ENTRE:

**** Legumbre ****

**** Alcachofas Naturales sobre Crema de Patata a la Riojana ****

**** Parrillada de Verduras ****

**** Patatas a La Riojana ****

**** Ensalada de Rulo de Cabra ****

**** Revuelto de Boletus ****

SEGUNDO PLATO QUE DEFINE LA OPCIÓN A ELEGIR ENTRE:

Opción 1: Menú 30,00€

* Lubina Asada a la Ceba *

* Bacalao a La Riojana *

* Carrilleras de Cerdo Guisadas al Vino Tinto *

* Pluma de Cerdo Asada a la Ceba *

Opción 2: Menú 33,50€

* Chuletillas de Cordero lechal Asadas a la Ceba *

* Entrecote de Añejo Asado a la Ceba *

* Salmón Asado a La Ceba *

* Rabo de Toro Guisado *

Opción 3: Menú Chuletón (2 personas) 78,00€

**** Incluye un primero por comensal y un chuletón de 1 kg sellado,**

Servido con patatas fritas, pimientos del piquillo y con piedra caliente **

POSTRES COMUNES A ELEGIR ENTRE:

* Tarta de Queso Casera *

* Goxua *

* Canutillos Caseros Rellenos de Crema Pastelera *

* Milhojas Caseras Rellenas de Crema Pastelera *

* Flan de Huevo Casero *

* Arroz con Leche Casero *

* Cuajada Casera de Leche de Oveja *

* Helado de Naranja Artesanal *

* Mouse de Chocolate Negro Casero *

Estos menús incluyen pan , agua , vino joven , café o infusión , en las siguientes condiciones:

- 1- 1.Botella de 75 CL Vino Joven D.O.C Rioja de la zona (tinto, blanco o rosado) para cada tres personas (1 botella de 1 a 3 personas, 2 botellas de 4 a 6 personas...)
- 2- Si desean otros vinos de la carta (crianzas, reservas , etc..) preguntar por suplementos al personal de sala.