

# MENÚ SEMANAL

## Primeros

Gazpacho asado con guarnición de pepino y tomate cherry.

Salmorejo de fresas con stracciatella de burrata y albahaca.

Alcachofas naturales confitadas con crema melosa de jamón ibérico y aceitunas negras.

Guiso de habas frescas especiado con huevo del corral.

Espaguetis negros con salsa marina de mejillones, gambas y nube de alioli.

---

## Segundos

Sepia a la plancha con salsa verde de AOVE, parmentier de patata y crujiente de arroz negro.

Lomo de merluza al horno con crujiente de chorizo, salsa de almejas y guisantes.

---

Codillo de cerdo asado con patatas a la importancia.

Churrasco de pollo braseado a las finas hierbas.

---

## Postres

Frutas de temporada.

Semifrio de limón, galleta y nata.

Panna cotta de café y chocolate.

Tarta de queso la viña con coulis de frutos rojos.

Tocinito del convento con caramelo y crocanti de almendras.

o

Café.

INCLUYE UNA BEBIDA Y PAN

Menú 17 €

Menú para llevar 15 €

(No incluye bebida)