

ZAGORA

PRIMEROS PLATOS:

- *PAELLA DE MARISCO*
- *ALUBIA BLANCA CON BACON Y CHORIZO*
- *MENESTRA DE VERDURA salteada con jamón*
- *CREPE CASERA TEMPLADA con atún, pimiento verde/rojo, huevo duro- salsa de*
- *ENSALADILLA RUSA con lluvia de atún*
- *HUEVOS REVUELTOS con jamón y champiñones*
- *ENSALADA TEMPLADA DE QUESO DE CABRA con frutos secos-salsa de mostaza y miel-*
- *LASAÑA DE CARNE GRATINADA*
- *ESPAGUETI BOLOÑESA o CARBONARA o ROQUEFORT*
- *ENSALADA ILUSTRADA- lechuga, tomate, atún espárrago, huevo duro, cebolla-*
- *ENSALADA CESAR-lechuga, pechuga de pollo, bacon, picatostes, salsa cesar-*
- *ROTOS CON GULAS*
- *MACARRONES GRATINADOS con chorizo*

SEGUNDOS

- *CIERVO AL VINO TINTO*
- *CODILLO FRESCO ASADO*
- *BISTEC DE TERNERA- roquefort, pimienta o plancha-*
- *PECHUGAS DE POLLO al Roquefort o Plancha*
- *POLLO ASADO EN SU JUGO*
- *MEDALLONES DE SOLOMILLO con salsa de setas*
- *SAN JACOBO CASEROS DE LOMO, YORK Y QUESO*
- *CHURRASCO DE TERNERA ADOBADO*
- *CACHOPO DE TERNERA relleno de jamón y queso 200 gr.*
- *ENTRECOTTE DE TERNERA PLANCHA 300 grs. Suplemento 4 €*
- *BACALAO RIOJANA*
- *SALMÓN PLANCHA - salsa tártara-*
- *MERLUZA plancha o salsa verde*

PAN, POSTRE, BEBIDA (UNA) : COPA DE VINO Ó AGUA ½ Ó REFRESCO Ó CERVEZA DE BARRIL 0,3

***LOS MENUS NO SE PUEDEN COMPARTIR. OPCIÓN 1º+BEBIDA+POSTRE. Ó
2º+ BEBIDA+POSTRE**