

# Menú día de las madres

## Entrante:

Ensalada templada de champiñones, bacon y pimientos caramelizados

## Plato principal:

Vieira rellena de marisco a los braseros  
3 langostinos a la plancha

## Segundos a elegir:

Lomo de atún con mojo de hierbas y limón

Carrilleras de ternera en reducción de vino tinto con puré de boniato

Canelón de brandada de bacalao en salsa de pimientos del piquillo

Abanico de cerdo ibérico y chimichurri de mostaza antigua

## Postre:

Torrija caramelizada de pan brioche con helado

café, vino tinto, verdejo, moscato y agua

**38.00 €**

## Menú infantil:

Combo de pasta con tomate, fingers de pollo, patatas y croquetas

**18.00 €**

reservas:

se necesita una fianza de 50€ por mesa  
elección de los segundos con 7 días de antelación

