

MENÚ Nº 2

ENTRANTES (una ración cada cuatro comensales)

Ensalada caprese

Croquetas variadas

Montaditos de queso, calabacines y miel

Queso frito con chutney de tomate

PLATO PRINCIPAL

Bacalao a la riojana, o

Confit de pato con salsa de naranja

POSTRE

Apple crumble con helado de vainilla, o

Mousse de limón

Bebidas: Cerveza, refresco, o vino (una botella cada cuatro comensales)

Tinto de Rioja: Martínez Lacuesta cosecha

Blanco de Rueda: Garci Grande

Precio p.p. : 20,00 euros (incluye pan, mantequilla, agua mineral y café o infusión)