

Menú Fin de Semana



Aperitivo del Chef

Champiñón gratinado con virutas de ibérico

Entrantes

Callos a la madrileña

Migas del pastor con huevo frito y uvas

Ensalada templada con queso de cabra, nueces y vinagreta de frambuesa

Croquetas de cocido caseras

Principales

Pimiento de piquillo rellenos de bacalao rebozados

Entrecot de ternera con patatas fritas

Dúo de secreto y solomillo con frutos de otoño confitados

Huevos rotos con picadillo de chorizo

Postres

Vasito de yogur con chocolate y crema de naranja

Panacota de vainilla con culis de frutos rojos

Arroz con leche caramelizado

Fruta de temporada

PRECIO MENÚ: 25€

Deberá elegir un entrante, un principal y un postre. IVA incluido.

INCLUYE: PAN y BEBIDA

RESTAURANTE 7 CAPILLAS