

MENÚ

RESTAURANTE EL CASERÓN

ENTRANTES

Arroz caldoso con bogavante
Salpicón de marisco natural
Burrata rellena de pesto de guisantes
Alcachofas confitadas con jamón
Hojaldre relleno con boletus y setas
Tortellini de ricota y espinacas con salsa de queso
Ensalada de cogollos, ventresca y anchoas de Cantábrico
Espárragos de la tierra dos salsas
Plato de cuchara del día

SEGUNDOS

PESCADOS

Lubina a la espalda
Bacalao a la riojana
Emperador a la plancha
Salmón a la plancha con salsa tártara
Merluza al ajo tostado
Calamar con salsa de ajo

CARNES

Entrecot de ternera con guarnición
Carrilleras al vino tinto
Escalopines Ibéricos al Roquefort
Rabo estofado
Codillo asado a baja temperatura
Cachopo de jamón, queso del pico y pimientos caramelizados
Albóndigas de ternera salsa española

POSTRE

Tarta de la Casa

BEBIDAS

Agua mineral , Vino Tinto Ribera de Duero o cerveza y café
(1 botella cada 4 personas)

COCIDO COMPLETO (para mesas completas y un mínimo 4 personas) Reserva anticipada mínimo 2 días

Precio por persona : 27 € (IVA incluido) De lunes a jueves y viernes (almuerzo)
32 € (IVA incluido) Viernes (cenas), sábados , domingos y festivos
Este precio y menús es para un máximo de 15 personas

Menú infantil15 € (IVA incluido)
Macarrones con tomate ó Arroz a la cubana
Pechuga ó Bistec de ternera
Postre