

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
Salmorejo cordobés
Ensalada de cogollos, ventresca y anchoas de Cantábrico
Espárragos de la tierra dos salsas
Pimientos rellenos de bacalao



SEGUNDOS

PESCADOS

Lubina a la espalda
Bacalao a la riojana
Dorada a la Donostiarra
Salmón a la plancha con salsa tártara
Merluza al ajo tostado

CARNES

Entrecot de ternera con guarnición
Carrilleras al vino tinto
Escalopines Ibéricos al Roquefort
Rabo estofado
Codillo asado a baja temperatura
Solomillo ibérico relleno de foie



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