

# Menú del Día

## Entrantes :

Arroz Caldoso Con Bogavante (minimo para 2 personas)

Canutillos de Cecina Rellenos de Foie con Mango

Ensalada Casa de los Gallo

Ensalada de Naranja, Mango y Queso de Cabra

Consomé

Tomate Relleno de Bonito y Ensaladilla

Parrillada de Verduras Naturales a la Plancha

Pastel de Berenjenas y Jamón sobre Roquefort

Entremeses Casa de los Gallo

Hatillo del Peregrino

Huevos Rotos con Pasas y Piñones

Revuelto de Setas con Ibéricos

Revuelto de Ajetes con Gambas

Puerros a la Plancha con Mojo Picón

Espagetti Salteado con Gambas

Espagetti Bolognesa

## Postres:

Variedad de Cocina a Elegir y Fruta del tiempo.

Pan, Agua, Vino e I.V.A. incluido

**PRECIO:18 €**

## Los Pescados:

Merluza al Horno en Salsa de Almejas

Merluza a la Plancha

Lubina a la Pimienta Verde con sus Chipironcitos

Lubina al Horno con Patatas Panadera

Dorada Gratinada Rellena de Boletus Edulis

Emperador a la Plancha con Ali Olí

## Las Carnes:

Entrecote de Ternera al Queso Azul con Patatas Panadera (125gr)

Mignon al Queso de la Tierra

Muslo de Pato Confitado a los Frutos del Bosque

Escalopines de Ibérico con Salsa de Foie y Pasas