

PLATOS TRADICIONALES (23-24)



“COCHINILLO ASADO”

Pieza entera -de 6 a 12 pers.-: 240.00€

CORONA DE LONZAS CASANOVAS

Pieza entera -aprox. 8 pers.-: 140.00€

ESPALDA/MUSLO DE CERDO AL HORNO

Pieza entera -aprox.de 8 a 12 pers.-: 140.00€

POLLO DE GRANJA RELLENO AL HORNO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Pieza entera para -entre 6 y 8 pers.-: 140.00€

ESPALDITA DE CORDERO AL HORNO CON CIRUELAS Y PIÑONES

Una pieza por ración: 40.00€

SALMÓN ENTERO RELLENO CON MOUSSE Y LANGOSTINOS

Se sirve frío. Para 8/10 pers. Unidad: 170.00€

SOLOMILLO DE TERNERA CON FOIE Y SALSA DE FRAMBUESA

Unidad 32.00€

CANELONES CASEROS

Unidad: 2 €

ESPALDITA DE CABRITO o PIERNA

Cocción lenta -14 h.-.Unidad: 42.00€

TOURNEDÓ DE RAPE FRESCO CON SALSA DEL ASADO Y SETAS

Ración de 2 cortes: 32.00€

KIT DE CALDO + GALETS NO COCIDOS + ALBONDIGUITAS 12€/ración

KIT DE CALDO + GALETS NO COCIDOS + CARNE DE COCIDO

Pelota de carne por persona, verduras hervidas, butifarra blanca y negra, tocino y garbanzos: 17 €/ración.

FRICANDÓ

1 kg. -entre 3 y 4 personas-: 40.00€