

MENÚ DE CUARESMA Y SEMANA SANTA

APERITIVOS

Tostada crujiente con brandada de bacalao y pimiento asado.
Ensalada de pimiento Palermo con melva canutera y alcaparras.
Buñuelos de gallo pedro.

PRIMER PLATO

Potaje tradicional de vigilia.

(Garbanzos estofados con espinacas y bacalao confitado, huevo pochado y aceite de pimentón ahumado.)

ó

“Papas” guisadas con rape.

(Patatas cocinadas a fuego lento, receta tradicional de la abuela, rehogadas "majao" de almendras, ajo y pan frito)

SEGUNDO PLATO

**Lomo de bacalao con tomate de albahaca
confitado a baja temperatura sobre
parmentier de patata.**

ó

Merluza en salsa marinera estilo Almería.

POSTRE

**Torrija tradicional Infusionado
sobre crema inglesa.**

BEBIDA INCLUIDA

Refrescos, cervezas y nuestra selección de vinos sommelier.

PRECIO POR PERSONA:

40 € (IVA INCLUIDO)

