

DEL 11 AL 16 Y
DEL 20 AL 23 DE OCTUBRE



Jornadas de Otoño

Aperitivo para degustar

Escalivada de verduritas Almerienses

Dátiles con bacon sobre cama de brotes tiernos y queso crujiente
Salmonetes con ajoblanco confitura de tomate aromatizado con canela

A elegir previamente entre:

Crema de calabaza con reducción de castañas

o

Potaje de habas secas con setas de temporada

Como principal a elegir:

Lingote de bacalao sobre guiso de acelgas esparragadas y tomate seco

o

Chuletillas de cordero de Lubrín con patatas panadera y mini pimientos

Tarta tatin con helado de vainilla y caramelo

Bodega: Agua mineral, Refrescos, Cerveza, blanco Rueda y tinto Ribera o tinto Rioja

** Consulte a su camarero otras opciones y dietas especiales*

Precio: 35 €/PERSONA (IVA INCLUIDO)
Menú previa reserva de mesa.



INFORMACION Y RESERVAS: 950 278 178

reservas@hotelcatedral.net