

## Menú del día “Especial Semana Santa”

### **ENTRANTES: COCINA NATURAL Y CUCHARA**

Ensalada de bocartes en vinagre y cebolla crujiente  
Ensalada de pollo escabechado con cebolla pochada y su escabeche  
Timbal de bacalao, pimientos asados con ali oli ligero y puerro frito  
Hojaldre con semillas de amapola relleno de marisco y salsa barquera  
Risotto de hongos, reducción de tostadillo y queso de Cantabria  
Cocido montañés con su compango de manzana

### **LOS PESCADOS**

Salmón plancha con vinagreta de tomate  
Bacalao asado con puré de calabaza al cardamomo y caramelo de vino  
Merluza al horno sobre patata panadera y cordón de salsa verde

### **LAS CARNES**

Entrecot de novilla plancha con salsa de queso picón Bejes-Tresviso  
Lechazo asado con patata panadera y su ensalada verde  
Carrilleras de cerdo Duroc, estofadas al vino tinto con puré de manzana

### **NUESTROS POSTRES CASEROS**

Crema brulé  
Torrija de cuaresma al aroma de miel  
Tronco de nata con fresas y su coñac  
Hojaldre caramelizado con mousse de chocolate blanco  
Tarta de queso cremoso con mermelada de arándanos  
Tarta de ganaché de chocolate y maracuyá

Bodega: Cosechero de Rioja o Agua  
Café

**PRECIO MENÚ 20,00 € con Green Fee 18,00€**

**Menú infantil 12**

*En aplicación del Real Decreto 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis `por anisakis, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60º C en el centro del producto, se han congelado a -20º C durante al menos 24 horas*