



16 al 19 Junio

Primeros

CREMA FRÍA DE CALABACÍN y AGUACATE

RAVIOLIS al BRASATO
con salsa de boletus y trufa

ENSALADA DE VENTRESCA
con piquillos caramelizados

Segundos

SAQUITO PULLED PORK
con crema fina de patata ahumada

PIMIENTOS RELLENOS DE BRANDADA DE BACALAO
con arroz blanco

ALBÓNDIGAS CON SALSA DE FOIE *y patatas fritas*

Postres

TORRIJA DE BOLLO DE MANTEQUILLA

YOGURT NATURAL CON MANGO

FRUTA DE TEMPORADA

Precio por persona; 34 euros (IVA incluido)

Copa de vino o cerveza

Pan y agua

Este establecimiento dispone de información sobre alergias e intolerancias alimentarias. Solicita información a nuestro personal.

Palacio San Joseren