



MENÚ SAN MATEO '23

18 al 23 de septiembre



PARA COMENZAR...

POCHAS EN SALSA VERDE CON CALAMAR Y GAMBAS

ALCACHOFAS BABY SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO Y FOIE – (Sup.1,50€)

REVUELTO DE HONGOS Y GAMBAS CON TEJA DE JAMÓN IBÉRICO

ENSALADA DE QUESO DE CABRA, MIEL Y FRUTOS SECOS

SALMOREJO CORDOBÉS CON MIGAS DE JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO COCIDO

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, BOQUERONES Y ANCHOAS

ENSALADA DE TOMATA Y VENTRESCA DE ATÚN

SURTIDO DE EMBUTIDO IBÉRICO Y QUESO CON TOSTAS DE PAN CON TOMATE – (Sup.1,50€)

SEGUIMOS CON...

TACO DE BACALAO A LA RIOJANA CON LANGOSTINOS

SEPIA A LA PLANCHA CON ALIOLI Y MEZCLUM DE LECHUGAS

LUBINA A LA BRASA CON SALSA ORIO Y PATATAS PANADERA

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS Y GULAS – (Sup. 2,20€)

CARRILLERAS DE CERDO GUIADAS CON PURÉ DE PATATA

SECRETO DE CERDO A LA BRASA CON SALSA ROQUEFORT Y PATATAS PANADERA

ESCALOPINES DE SOLOMILLO DE CERDO A LA BRASA CON PATATAS PANADERA

CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA CON PATATAS PANADERA Y PIQUILLOS-- (Sup. 2,20€)

MEDALLÓN DE SOLOMILLO DE TERNERA A LA BRASA CON PATATAS PANADERA

DE POSTRE...

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA Y CHOCOLATE CALIENTE – (Sup. 1,50€)

FLAN CASERO DE YEMAS AL CARAMELO

TARTA DE QUESO ARTESANA CON SIROPE DE FRUTAS DEL BOSQUE

FLAN DE CAFÉ Y BAILEYS CON HELADO DE VAINILLA

PASTEL DE CUAJADA CON HELADO DE YOGUR Y SIROPE DE FRESA

ARROZ CON LECHE CASERO CON HELADO DE FRUTOS SECOS

PERA AL VINO TINTO DE RIOJA CON HELADO DE YOGUR

SORBETE DE MANDARINA, CAVA Y PACHARÁN



**PAN, AGUA MINERAL, VINO D.O. RIOJA O
CERVEZA O REFRESCO Y CAFÉ O INFUSIÓN**

22.00€
I.V.A. incluido