



La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Menu del dia. Semana del 29 al 2 de oct.

Los entrantes...

- Nuestra ensaladilla marinera. 1, 2, 3, 4, 10
- Ensalada campera con aceite de pimenton. 1, 3, 7, 10
- Hojaldre relleno de pollo y manzana confitada con mayonesa de mostaza 1, 3, 7, 10
- Potaje de garnazos con verduras y pulpo. 4, 14
- Revuelto de setas con ibéricos y gambon. 1, 2, 3, 4
- Patatas bravas con crujiente de panceta ibérica. 1

*Los entrantes serán los mismos para toda la mesa, la comida ira en relación al numero de comensales.

De principal a elegir...

- Arroz al horno. 1, 3
- Filete de caballa en escabeche. 4
- Tallarines a la carbonara de ibéricos. 1, 7
- Chuleta de cerdo del pirineo con su refrito de ajetes. 12
- Pollo asado a la cerveza y su patata encebollada.
- Gazpacho manchego de pollo y conejo. **Minimo 2 pax Recargo 3,50€ 1**
- Fideua de sepia y gambon. **Minimo 2 pax Recargo 3,50€ 1, 2, 4**
- Cube roll de vaca madurada con ajetes. **Recargo 8,00€**

De Martes a Viernes

2 entrantes a elegir + principal a elegir + postre

16€

* Bebida, pan y café NO incluido. *Pan de hogaza 210 gr. recién horneado. 3,50€

Alergenos

1 Gluten 2 Crustaceo 3 huevo 4 Pescado 5 cacahuete
6 Soja 7 Lacteos 8 Frutos con cascara 9 Apio 10 Mostaza
11 Granos sesamo 12 Dioxido de azufre 13 Altramuces 14 Moluscos