



MENU WEEK OCTUBRE 2015
TABERNA MODERNA

Para empezar (A elegir uno)

Ensaladilla rusa de merluza de pincho
CHANQUETES DE LA BAHIA A CON HUEVOS CAMPEROS
Flamenquin a nuestro estilo
TORTILLITAS DE CAMARONES CON SU ROMESCO

Segundos platos (A elegir uno)

Arroz marinero limpio, "para no mancharse" y su Alioli (Min. 2pax)
Chipirones de Costa con cebolla pochada y aceite Ajili Mojili.
Taqitos de solomillo salteado en su jugo con ajos tiernos
PLUMA IBERICA BRASEADA CON MANZANA SALTEADA

El dulce final

(A elegir un postre o café e infusión)

Filloas rellenas de crema pastelera
Tiramisú a la italiana
Tocino de cielo al caramelo
Arroz con leche de caserio

Café arábica e infusiones naturales

PRECIO POR PERSONA 25,00€
IVA AL 10% INCLUIDO,
ESTE PRECIO NO INCLUYE LA BEBIDA