

MENÚ CAFÉ DEL NORTE

PRIMEROS (a elegir uno)

- Plato del día (consultar)
- Arroz meloso de calamares y langostinos
- Canelones de carne en salsa bolognesa
- Parrillada de verduras de temporada con AOVE "Valdecuevas".
- Flor de alcachofa confitada con AOVE a la plancha (2 unidades)
- Carpaccio de buey bravo con lascas de queso viejo Entrepinares
- Ensalada de pollo escabechado, mango y vinagreta de frutos secos.

SEGUNDOS (a elegir uno)

- Albóndigas en salsa española con patatas fritas caseras
- Carrilleras de cerdo "Tierra de Sabor" al vino tinto con patatas fritas caseras
- Cochinillo confitado deshuesado en salsa demi-glace y patata panadera
- Lingote de lechazo "Tierra de sabor" asado a baja temperatura en salsa de sus jugos con patata panadera
- Pollito de campo asado con patatas fritas caseras
- Entrecot de vaca maduración aprox 35 días 180 gramos acompañado de patatas fritas caseras.
- Huevos camperos fritos con paleta ibérica y patatas fritas caseras
- Bacalao con pisto de verduras
- Salmón a la plancha con reducción de naranja y limón
- Sashimi de salmón ahumado marinado en ponzu acompañado de ajo blanco y polvo de aceituna negra

POSTRES CASEROS (a elegir uno)

- Tarta de manzana con helado de vainilla
- Torrija de pan brioche caramelizada con helado de coco
- Fruta de temporada.

STARTERS (choose one)

- Dish of the day (consult)
- Mellow rice with squid and shrimps
- Meat cannelloni in bolognese sauce
- Grilled seasonal vegetables with olive oil 'Valdecuevas'
- Grilled artichoke flower confit with olive oil (2 units)
- Beef carpaccio with Entrepinares old cheese slices.
- Pickled chicken salad, mango and dried fruit vinaigrette.

SECOND COURSES (choose one)

- Meatballs in Spanish sauce with homemade chips.
- Pork cheeks 'Tierra de Sabor' in red wine with homemade chips.
- Boneless pork confit in demi-glace sauce with baked potato and breadcrumbs
- 'Tierra de Sabor' lamb roasted at low temperature and finely sliced potatoes
- Roast free-range chicken with homemade chips
- Beef entrecôte matured for 35 days 180 grams accompanied by chips
- Fried free range eggs with Iberian shoulder and chips
- Cod with vegetable ratatouille
- Grilled salmon with orange and lemon reduction.
- Smoked salmon sashimi marinated in ponzu with white garlic and black olive powder.

HOMEMADE DESSERTS (choose one)

- Apple tart with vanilla ice cream
- Caramelised Brioche French toast with coconut ice cream.
- Seasonal fruit.

PVP. 30,00€ (IVA INCLUIDO)

PVP. 30,00€ (VAT INCLUDED)