

MENU CÔTE DE BOEUF



ENTRÉES (centre de la table)

Apéritif de la maison

*Jambon Ibérique de Cebo (avec pain à la tomate) *7*

*Salade tiède de foie gras et gambas *4,5*

*Côte de boeuf grillée et garniture
900 a 1000 gr. (min 2 personnes)*

Dessert maison au choix

Eau, Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Rouge, rosé ou blanc inclus

(1 bouteille pour 2 pers.)

(Si vous choisissez du vin de notre lettre, 6 € seront réduits du vin du menu)

38,00 € TTC , par personne

Ce menu devra être servi pour tous les convives de la table

MENU PAELLA (MINIMUM 2 PERSONNES)

ENTRÉES (centre de la table)

*Jambon Ibérique de Cebo (avec pain à la tomate) *7*

*Salade Aragonaise *2*

*Paella aux poissons et fruits de mer *3,4*

Dessert maison au choix

Eau et Pain

22,00 € TTC, par personne

Si vous avez une intolérance, informez-en le serveur. Merci



* ALÉRGENOS ALIMENTARIOS

1 Lactosa • 2 Huevos • 3 Pescado • 4 Crustáceos • 5 Frutos de cáscara • 6 Cacahuete • 7 Gluten
• 8 Soja • 9 Sulfitos • 10 Apio • 11 Mostaza • 12 Molúscos • 13 Sésamo • 14 Altramuces