

NUESTRO MENÚ DEL COCIDO:

Aperitivo:

Hummus cítrico de garbanzos.

Primer plato:

Sopa de cocido desgrasada.

Gilda de piparras encurtidas
y tomate seco con vinagreta de comino.

Segundo plato:

Hojas de repollo hervidas y rellenas
con las viandas del cocido tradicional,
garbanzos, verduras y carnes.

Postre:

Flan casero de huevo
a baja temperatura con anís estrellado.

Agua.

1/2 botella de vino de la casa , blanco o tinto.

Pan.

Precio 38,50 €.
por persona.

(resto de consumos excluidos)

