

MENÚ

“EL FAIXERO TRADICIONAL”

Entrantes:

Ensalada Faixero (Lechugas, Queso Tierno, Tomates Cherri, Frutos Secos ; Manzana , Vinagre Balsámico)

Jamón Y Cecina De TodoIella, Quesos Del Pastor De Morella Y Embutidos Ibericos

Crep De Setas Con Trufa Rallada

Croquetas Al Estilo De La “Abuela Carme”

Segundo A Elegir:

½ Chuletón Ternera a la Brasa

“Galtes” De Cerdo en su salsa

½ Paletilla de Cordero Ternasco al horno

Carrillada de Ternera

Conejo con Chocolate (Antigua Receta Recuperada)

Manitas de cerdo con salsa de almendra o a la brasa

Costilla al Horno con Miel

Chuletas De Cordero

Churrasco Ternera A La Brasa

¼ Conejo en Escabeche

Bacalao Al Horno Gratinado con Piñones

Sepia a la plancha

Dorada a la Espalda

Postres (A Elegir)

Precio por persona: 23 €

Bebidas no incluidas

Extras :

1 Kg- Chuleton de Ternera	+ 10 €
Solomillo de Ternera	+ 6 €
Solomillo al Foie	+ 9 €
Presas Ibericas al PX	+ 4 €