

## Menú del chef

### Primeros a elegir

*Revuelto de huevos camperos con setas*  
*Arroz meloso con sepia y calamares*  
*Lasaña de carne*  
*Ensalada de queso de cabra con frutos secos*  
*Crema de calabaza con hongos y parmesano*  
*Asadillo de pimientos rojos con ventresca*

### Segundos a elegir

*Lomo de bacalao con crema de pisto*  
*Dorada al azafrán*  
*Entrecot de ternera a la plancha*  
*Magret de pato con salsa de Pedro Ximénez*  
*Solomillo ibérico con salsa de pimienta de Sichuan*  
*Venado macerado al orégano y curry*

### Postre a elegir

*Helado de pistacho*  
*Brownie con sorbete de Fresa*  
*Tarta fina de manzanas con helado de vainilla*  
*Piña Natural*

*Pan, agua mineral o vino de la región incluido*

**Precio del menú 20.00€** IVA Incluido