



VIERNES,
3 DE FEBRERO

MENÚ

COMUNIDAD VALENCIANA

ENTRANTES

- TOMATE
CHÉ QUE BÓ
- CROQUETAS DE
JAMÓN

PRINCIPAL

ARRÓS EN FESOLS I NAPS
Muchos de vosotros sabréis que el poeta local, Teodoro Llorente, dedicó un poema a este arroz (1892), reivindicando uno de los platos estrella de la gastronomía valenciana más popular

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUA,
REFRESCOS O CERVEZA
Y VINO BLANCO VERSAT
ó TINTO CASAGRANDE

POSTRE

PANACOTTA DE CAFÉ
AMB LLET

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 963690658
EXT.6 O EN EL TELÉFONO MÓVIL
699 06 38 94

22€

(IVA incl.)

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS





VIERNES,
10 DE FEBRERO

MENÚ ASTURIAS

ENTRANTES

- ENSALADA DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO
- CROQUETAS DE QUESO DE CABRALES

PRINCIPAL

FABADA ASTURIANA

Empezó a consumirse en Asturias hacia el siglo XVI aunque no existen referencias escritas de ella hasta el siglo XIX, en distintas notas de prensa de un diario gijonés.

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUA, REFRESCOS O CERVEZA Y SIDRA NATURAL



POSTRE

TARTA DE QUESO

RESERVA OBLIGATORIA EN EL
963690658 EXT.6 O EN EL
TELÉFONO MÓVIL 699063894

22€

(IVA incl.)

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS



VIERNES,
17 DE FEBRERO

MENÚ

CASTILLA-LA MANCHA

ENTRANTES

- MOJE MANCHEGO
- CROQUETAS DE MORTERUELO

El morteruelo es un guiso típico de la zona oriental de Guadalajara, Cuenca y Albacete -donde se le conoce como ajo mataero- elaborado con hígado de cerdo, especias y pan rallado, todo ello bien machacado en un mortero para que el resultado sea una pasta.

BODEGA

DURANTE LA COMIDA:
AGUA, REFRESCOS O
CERVEZA Y VINO
ESTOLA Ó LA PARRA

PRINCIPAL

GAZPACHO MANCHEGO
Era una receta que preparaban los pastores con los ingredientes que tenían, por eso, este guiso se prepara con carne, generalmente, de caza, y tortas de gazpacho o torta cenceña desmigada (pan ácimo, elaborado sin levaduras).

POSTRE

MIGUELITOS DE LA RODA

22€

(IVA incl.)

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 96 369 06 58,
EXT.6 O EN EL TELÉFONO
MÓVIL 699 06 38 94

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS



VIERNES,
24 DE FEBRERO

MENÚ LA RIOJA

ENTRANTES

- ENSALADA DE PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON VENTRESCA
- CROQUETAS DE BACALAO

PRINCIPAL

PATATAS A LA RIOJANA
Son un plato típico y originario de La Rioja, aunque su consumo se ha extendido a las regiones cercanas, ideales en invierno ya que deben servirse muy calientes

BODEGA

DURANTE LA COMIDA:
AGUA, REFRESCOS O
CERVEZA Y VINO BLANCO
O TINTO COTO MAYOR

POSTRE

TORRIJAS CON HELADO

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 96 369 06 58
EXT.6 O EN EL TELÉFONO
MÓVIL 699 06 38 94

22€

(IVA incl.)

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS