



VIERNES,
7 DE FEBRERO

MENÚ

COMUNIDAD VALENCIANA

ENTRANTES

- ESGARRAET CON MOJAMA Y BACALAO
- CROQUETAS DE IBÉRICO

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
Ó SANGRÍA

POSTRE

TORRIJA DE HORCHATA

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 963 690 658
EXT. 6 O EN EL TELÉFONO MÓVIL
699 063 894

27,50€
(IVA incl.)

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS



VIERNES,
14 DE FEBRERO

MENÚ ASTURIAS

ENTRANTES

- ENSALADA DE CECINA CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VIRUTAS DE QUESO
- CROQUETAS DE RABO DE VACUNO

POSTRE
ARROZ CON LECHE
FLAMBEADO

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



RESERVA OBLIGATORIA EN EL
963 690 658 EXT.6 O EN EL
TELÉFONO MÓVIL 699 063 894

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS

27,50€
(IVA incl.)



VIERNES,
21 DE FEBRERO

MENÚ

CASTILLA-LA MANCHA

ENTRANTES

- ATASCABURRAS
- CROQUETAS DE FOIE Y BOLETUS

BODEGA

DURANTE LA COMIDA: AGUA,
REFRESCOS O CERVEZA Y
ESTOLA RESERVA



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

RESERVA OBLIGATORIA EN EL
963 690 658, EXT.6 O EN EL TELÉFONO
MÓVIL 699 063 894

27,50€
(IVA incl.)

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS



VIERNES,
28 DE FEBRERO

MENÚ PAÍS VASCO

ENTRANTES

- TXISTORRA CON PIMIENTOS DE PADRON
- CROQUETAS DE CHIPIRON EN SU TINTA

POSTRE

TARTA DE QUESO
CON MEMBRILLO

BODEGA

DURANTE LA COMIDA:
AGUA, REFRESCOS O
CERVEZA O PACHARÁN

PRINCIPAL

MARMITAKO DE BONITO DEL NORTE *De tradición marinera vasca, sus orígenes se remontan a los antiguos pescadores del Cantábrico que salían a faenar durante largos períodos y buscaban aprovechar los ingredientes que tenían a bordo para preparar comidas nutritivas y reconfortantes.*

RESERVA OBLIGATORIA EN EL 963 690 658
EXT.6 O EN EL TELÉFONO
MÓVIL 699 063 894

27,50€
(IVA incl.)

JORNADAS ABIERTAS A NO SOCIOS