



VIERNES,
2 DE FEBRERO

MENÚ

COMUNIDAD VALENCIANA

ENTRANTES

- ESCALIVADA DE LEVANTE
- CROQUETAS DE BACALAO

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

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS

25€
(IVA incl.)



VIERNES,
9 DE FEBRERO

MENÚ ASTURIAS

ENTRANTES

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

POSTRE

TARTA DE QUESOS
DEL PAÍS

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
963690658 EXT.6 O EN EL
TELÉFONO MÓVIL 699063894

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS

25€
(IVA incl.)



VIERNES,
16 DE FEBRERO

MENÚ

CASTILLA-LA MANCHA

ENTRANTES

- MOJE MANCHEGO
- CROQUETAS DE QUESO MANCHEGO CON MERMELADA

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

MILHOJAS DE CREMA
PASTELERA

BODEGA

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



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

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS

25€
(IVA incl.)



VIERNES,
23 DE FEBRERO

MENÚ GALICIA

ENTRANTES

- ENSALADA DE LACÓN AHUMADO CON PIMENTÓN
- CROQUETAS DE MEJILLÓN GALLEGO

POSTRE

TARTA DE SANTIAGO

PRINCIPAL

COCIDO GALLEGO

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 O GODELLO
MINIUS

valmiñor



Sweet Wine. Sweet & Natural.

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

JORNADA ABIERTA A NO SOCIOS

25€
(IVA incl.)



VEN A CONOCER LA GASTRONOMÍA DE
COMUNIDAD VALENCIANA
ASTURIAS
CASTILLA-LA MANCHA
GALICIA

Días de cuchara

CADA VIERNES DE FEBRERO,
RECORREMOS UNA REGIÓN DE ESPAÑA
DE LA MANO DE NUESTRO CHEF



RESERVA YA TU MESA
963 69 06 58 extensión 6,
o en el móvil 699 063 894