

Menú "Fontebella"

Verano 2021



Para empezar

Ensaladilla Rusa.

Ensalada de Tomate Feo de Tudela.

Rigatoni Gratinados con Gorgonzola y Jamón Ibérico.

Canelones de Pollo de Campo y Foie.

Pochas estofadas de manera tradicional con fritada de Tomate y Pimiento. (+3 euros)

Sopa fría de Tomate y Frambuesas preparada como un Bloody Mary.

Para continuar

Bacalao confitado con una Porrusalda ahumada de Pollo de Campo.

Lomo de Merluza a la Romana con Pimientos.

Bonito con Fritada.

Entrecote de Vaca a la plancha con Pimientos del Piquillo. (+5 euros)

Guiso de Pollo con Chipirones y Cerveza.

Codillo de Cerdo Ibérico asado a baja temperatura.

Para terminar

Nuestro Tocinillo de cielo con Mango y Fruta de la Pasión.

Coulant de Chocolate amargo y Vainilla. (Gluten free)

Sorbete de Apple Gin Tonic.

Carpaccio de Piña y Eucalipto.

Cuajada de Leche quemada de Oveja.

Tarta cremosa de Queso. (Gluten free)

27,00 euros. IVA y Bodega* incluidos en el precio. Café no incluido.

*1/2 Botella de Vino o 1/2 botella de Agua por persona.

Extra de Pan: 1,50

!!! Todos nuestros platos pueden contener algún tipo de Alérgeno!!!

En el caso de intolerancia alimentaria, no duden en comentárnoslo.

La disponibilidad de los platos anunciados está sujeta a la existencia diaria de ciertos productos en el mercado.

Este Menú solo se servirá para mesa completa de Lunes a Viernes no Festivos en Servicio de Mediodía.