Platos del momento

LUNES

LENTEJAS DE LA ABUELA

Lentejas pardinas cocinadas a fuego lento con chorizo de León, panceta ibérica, morcilla de Ontinyent, oreja y costilla de cerdo ibérico y verduras del terreno. Guarnición de piparras de Navarra, cebolletas perla encurtidas y huevos camperos fritos. (Alérgenos: 3, 12)

21,50 €

MARTES

POCHAS CON PERDIZ EN ESCABECHE

Alubias pochas navarras guisadas a fuego lento con perdiz en escabeche tradicional y jugo de ave. Guarnición de piparras de Navarra y cebolletas perla encurtidas. (Alérgenos: 9, 10, 12)

25,50 €

MIÉRCOLES

COCIDO EN DOS VUELCOS

Sopa con fideos cabello de ángel y perlas de yema; garbanzos de Pedrosilla, repollo, zanahoria, patata, chorizo de León, morcilla de Ontinyent, pelota de puchero, tocino ibérico, manitas de cerdo, morcillo y tuétano de vaca gallega, jamón ibérico de Huelva, costilla ibérica y gallina de corral. Con piparras de Navarra y cebolletas perla encurtidas.
Mínimo 2 comensales. (Alérgenos: 1, 3, 12)

27,50 €

JUEVES

ARROZ DE COCIDO

Arroz cocinado con el caldo del puchero, acompañado de sus carnes desmenuzadas y verduras.
(Alérgenos: 1, 3, 12)

25,50 €