

MARZO
19



MENÚ



Paté de mejillones con tostas

Jamón Serrano Bodega cortado a cuchillo.
Ibéricos de chorizo y salchichón de Guijuelo
(Salamanca).

Queso fresco a la plancha con Tomate y Anchoa.
Bol de pulpo con patata y suave alioli, servido individualmente.

Presa Ibérica al Kimché con crema de Boniato.

Plato a elegir:

Cordero Horno o plancha o Solomillo Ibérico a la pimienta o Pescados a base de Dorada a la espalda o Bacalao al pilpil,
Todo ello guarnecido.

Mouse de chocolate y avellana del chef
Y Buñuelos haciendo así honor a su día.
Café e infusiones.

Bodega:
Blanco Rueda,
Rosado y
Tinto Rioja o Ribera del Duero,
Cervezas, Refrescos y Minerales.

PRECIO: 26,00 €

Menú de niños; 16,00 €

Hora de Entrada: 14.30h

Reservas: 965370026/

salonjuanjo@salonjuanjo.com