

19 Marzo
2018



MENÚ

Cuenquitos de tomate y alioli acompañados de pan tostado caliente.

Jamón Serrano Bodega.

Taqueado de quesos curado, semicurado y cheddar. Ibéricos de chorizo y salchichón de Guijuelo (Salamanca).

.....

Bol de pulpo con patata y suave alioli, individualmente.

Canelón de carne salseado, individualmente.

Ensalada variada de fruta y frutos secos.

Plato a elegir:

Cordero al Horno

o Solomillo Ibérico a la pimienta o

Dorada a la espalda o

Bacalao a la Portuguesa,

Todo ello guarnecido.

.....

Copa de Crema de Vainilla con Chocolate caliente.

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; 15,00 € con Sala de niños con monitora.

Patatas Chips

Aceitunas rellenas de anchoa.

Entremeses individuales de jamón serrano, pavo y queso.

Plato Principal a elegir entre:

Hamburguesa o Pechuga de pollo con nuggets, croquetas y patatas fritas con Ketchup.

Helado y chuches

Hora de Entrada: 14.30h

Reservas: 965370026/ 627532773/2

salonjuanjo@salonjuanjo.com