

# Menú Magdalena 2020

del 14 al 22 de marzo / comida o cena

## Entrantes centro:

Ensaladilla rosa, aire de remolacha y tiara de trigo crujiente.  
Croquetas de jamón, gel de membrillo y encurtidos.

## Primer plato:

Huevo de oro (huevo a 65°, migas especiadas, cremoso de patata pera, alcachofas y virutas de jamón).

## Segundo a elegir:

Canelón de rabo de toro en su jugo oscuro y patata trufada.  
Lomo de bacalao en all-i-pebre.  
Arroz al horno con blanquet, pato, panceta y canela.

## Postre:

Sopa fría de chocolate con tartar de piña y menta.  
Flan de queso, miel y aire de leche merengada.

## Bodega:

Juan de Juanes blanco, D.O Valencia.  
Copaboca Roble, tinto, D.O Ribera del Duero.

**PRECIO:**

**28€**

\*bebida incluida