

*El tiempo de octubre loco, derrama de todo un poco.*

# MENÚ

## PRIMER PLATO

Ensalada de espinacas, cebolla tierna, bacon ahumado, queso feta y vinagreta de frutos rojos

Revuelto de pulpo y patata paja con alioli

Arroz caldoso con bogavante (Plato estrella)

## SEGUNDO PLATO

Solomillo a las tres salsas: Queso, Setas con almendras y Caramelo de higos \*

Bacalao a las tres salsas: Vizcaina, De tinta y Pil pil \*

## POSTRE

Flan de cafe\*

INCLUYE PAN, BEBIDA Y POSTRE

## SUGERENCIAS

\***Carnes:** Solomillo, Presa ibérica, Secreto ibérico, Codillo, Paletilla de cordero, Rabo de toro, Chuletillas de cordero, Choto con ajos, Entrecot

\***Pescados:** Bacalao a la velouté, Dorada, Lubina, Calamar plancha, Aguja.

\***Postres:** Tartas: Queso, Tres chocolates, Whisky o Corteza.

Tiramisú, Bizcocho de chocolate, Profiteroles, Arroz con leche y Natillas.

Menú disponible para los días del **17 al 21** de octubre del 2018

**17,50 €**

Teléfono de reservas: **958 38 70 98**

Síguenos en **Facebook** ([/laboleraRestaurante](https://www.facebook.com/laboleraRestaurante)) o en [www.restaurantelabolera.es/](http://www.restaurantelabolera.es/)

