

*El sol de marzo temprano es para el
campo muy sano.*

MENÚ

PRIMER PLATO

Ensalada de canelón de marisco

Musaka de ternera

Arroz caldoso con bogavante (Plato estrella)

SEGUNDO PLATO

Entrecot de búfalo hot grill *

Suprema de salmón frito con salsa de vainas y tallarines de calabacín *

POSTRE

Príncipe Cale y chantilly de brandy *

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.

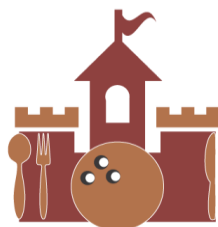
Tiramisú, Bizcocho de chocolate, Profiteroles, Arroz con leche y Natillas.

Menú disponible para los días **21 al 24** de marzo del 2019

17,50 €

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

Síguenos en **Facebook (/laboleraRestaurante)** o en **www.restaurantelabolera.es/**



La Bolera