

XI JORNADAS

DEL 24 DE MARZO AL 2 DE ABRIL DE 2023

de "La Alcachofa"

APERITIVO

- Crema de alcachofa y croqueta 2,50€

PRIMEROS

- Flor de alcachofa y espárragos blancos con puré de patatas trufado y jamón ibérico 12€
- Tempura de alcachofas y espárragos trigueros 14€
- Menestra de verduras de las jornadas 15€
(alcachofas, cardo, borraja, cebollitas zanahorias en rama y bola de espinacas rebozada)
- Ensalada de alcachofas berros y rábanos con lascas de queso parmesano 12€
- Alcachofa rellena de queso gorgonzola en tempura 5€
- Verdinas con alcachofas y gamba roja 18€

SEGUNDOS

- Ensalada de pollo de corral , alcachofas y cebollitas en escabeche 18€
- Arroz con alcachofas, verduras y legumbres 15€
- Bacalao al pil-pil con alcachofas 22€
- Rabo de ternera bordalesa, deshuesado, con alcachofas 20€
- Morcillo de ternera lechal con arroz y alcachofas al curry 20€

POSTRE

- Torrija con jarabe de Alcachofas y helado de leche merengada 7€

MENÚ DEL CHEF

recomendado mesas enteras - **mínimo dos personas**

- El Aperitivo de crema de alcachofas y croqueta
- La Menestra de verduras de las jornadas
- El Morcillo de ternera al curry
- La Torrija con jarabe de Alcachofas y helado de leche merengada
- El Vino tinto de Madrid MUS
- Café

Precio por persona 40€