

# Día del Padre

21 y 22 Marzo

## -APERITIVOS-

**TARTAR DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE Y TOMATE.**  
**CROQUETA DE ESPINACAS Y LANGOSTINO TRUFADO CON AJO BLANCO.**  
(MEJOR CROQUETA POPULAR 2019).

## -PRIMEROS PLATOS (A ELEGIR 1)-

**ENSALADA DE VERDURAS ASADAS, SARDINA AHUMADA,**  
**CREMA DE AGUACATE Y VINAGRETA DE MIEL.**  
**ARROZ MELOSO DE CODORNICES Y AMANITAS.**  
**CREMA DE MARISCO CON BISQUÉ DE LANGOSTINOS Y PICATOSTES.**  
**RAVIOLI DE QUESO NEGRO Y TRUFA NEGRA DE SORIA EN SALSA CARBONARA.**  
**CORAZONES DE ALCACHOFAS DE TEMPORADA**  
**SALTEADAS CON JAMÓN IBÉRICO.**

## -SEGUNDOS PLATOS (A ELEGIR 1)-

**JARRETE DE CORDERO ASADO CON PASTEL DE PATATA**  
**Y MANTEQUILLA AL GRATÉN.**  
**MAGRET DE PATO SOBRE SALSA LIGERA DE NARANJA**  
**Y CEBOLLA CARAMELIZADA.**  
**CARRILLERAS DE CERDO IBÉRICO GUISADAS EN SU JUGO**  
**CON PURÉ DE PATATA TRUFADO.**  
**TACO DE BACALAO CONFITADO, PISTO DE VERDURAS**  
**Y CREMA LIGERA DE PUERRO.**  
**SUPREMA DE MERLUZA DE PINCHO EN SALSA VERDE CON ALMEJAS.**

## -POSTRE-

**BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA**  
**Y FRUTOS DEL BOSQUE.**

**AGUA MINERAL**  
**VINO TINTO D.O. RIBERA DEL DUERO JOVEN (SORIA)**