

















# Menú del Socio

Semana del 16 de febrero al 23 de febrero 2018





























## Primeros

- Ensalada de mozzarella y albahaca 
- Cardos salteados con almendras y bechamel con jamón   
- Crema castellana con huevos escalfados  
- Pochas riojanas con carne de centollo  

## Segundos

- Salmón en costra de frutos secos con salsa de mostaza    
- Pastel de lechazo asado con patatas encebolladas 
- Callos a la montañesa con patatas cuadro 

## Postres

- Charlota de chocolate  
- Batido de yogurt natural con azúcar de caña 
- Sorbete de limón      
- Tarta de manzana con caramelo   
- Tiramisú    
- Tarta de queso con frutos rojos    
- Queso fresco con membrillo 
- Flan de queso   
- Helado variado    
- Café / Infusiones

17,50

Precio en euros. IVA incluido.  
Los Menús de Socio son individuales.  
(No se sirven para compartir)

## Alérgenos

Cada plato incorpora indicativos de alérgenos utilizados en su receta  
(Ley de información alimentaria)



CONTIENE  
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS  
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS  
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE  
Y SULFITOS



MOLUSCOS



ALTRAMUCES