



ALDAIA

RESTAURANTE-CAFETERIA

MENU DEL DIA 25-06

PRIMEROS:



sin gluten

ENSALADA DE LECHUGUITAS SURTIDAS CON LASCAS DE QUESO AZUL, FRUTOS SECOS Y VINAGRETA CREMOSA DE MEMBRILLO



sin gluten

ESPARRAGOS DE NAVARRA EN CAMA DE LECHUGUITAS CON VINAGRETA GUARNECIDA DE VERDURAS Y RODAJA DE NARANJA



sin gluten

COLIFLOR COCIDA AL VAPOR CON REFrito DE AJITOS MORADOS, BACON AHUMADO Y TOQUE DE PIMENTON DE LA VERA

- PASTA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSAS CREMOSAS DE QUESOS SURTIDOS CON SEMILLAS DE AMAPOLA



sin gluten

VIEIRA RELLENA DE PRODUCTOS DEL MAR CON SUAVE BECHAMEL PERFUMADA A LA NUEZ MOSCADA



sin gluten

PUCHERO DE LENTEJAS ESTOFADAS DE FORMA TRADICIONAL CON CHORIZO FRESCO Y TACO DE MORCILLA DE BURGOS FRITA

SEGUNDO PLATO:



sin gluten

POPIETA DE LENGUADO RELLENA DE ESPARRAGO TRIGUERO CON SALSAS NEGRAS DE TINTA DE CHIPIRON



sin gluten

LOMOS DE KABRATXO A LA PARRILLA CON SALSAS MARINERAS DE GAMBITAS SALTEADAS Y TOMATE CHERRY FRITO



sin gluten

POLLO ASADO AL HORNO CON EL JUGO DE SU COCCION EMULSIONADO AL ROMERO Y BOUQUET DE LECHUGUITAS ALIÑADAS



sin gluten

TACO DE LOMO MARINADO EN FINAS HIERBAS A LA BRASA CON SALSAS DEMIGLACE DE OPORTO CARMELIZADO

- SAN JACOBO RELLENO DE BACON AHUMADO Y QUESO EDAM CON SALSAS DE HONGOS CONFITADOS Y SEMILLAS DE AMAPOLA



sin gluten

ENTRECOTE DE NOVILLO A LA BRASA CON ESCAMAS DE SAL DE AÑANA Y PIMIENTOS DEL PADRON FRITOS

POSTRES VARIADOS, PAN Y VINO RIOJA

12.80 €

IVA INCLUIDO