

MENÚ ESPECIAL LA TABERNA DEL HERRERO

PRIMEROS PLATOS

- Ensalada de bonito escabechado
- Tartar de salmón con aguacate
- Ensalada templada de txangurro y canónigos al vinagre blasámico de módena
- Ensalada de pavo escabechado

SEGUNDOS PLATOS

- Carrillera estofada al vino tinto
- Solomillo a la pimienta
- Rabo de ternera estofado tradicional
- Chuletillas de cordero con patatas fritas y pimientos de padrón

POSTRES

- Coulant de chocolate con bolita de leche helada
- Tarta de queso al horno
- Profiteroles rellenos de nata con chocolate
- Arroz meloso casero con leche

FIRST COURSES

- Marinated tuna salad
- Salmon tartare with avocado
- Warm salad of crab and lamb's lettuce with balsamic vinegar from Modena
- Marinated turkey salad

SECOND COURSES

- Red wine braised pork cheeks
- Pepper steak
- Traditional braised oxtail
- Lamb chops with chips and Padrón peppers

DESSERTS

- Chocolate coulant with a scoop of ice cream
- Baked cheesecake
- Pastry ball filled with cream and chocolate
- Homemade rice pudding with milk

PVP. 30,00€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

PVP. 30,00€ PER PERSON (VAT INCLUDED)

El menú incluye pan, bebida y postre
The menu includes bread, drink and dessert