

MENÚ LA TABERNA DEL HERRERO

25 OCTUBRE

PRIMEROS PLATOS

- Arroz negro con frutos del mar
- Ensaladilla rusa con láminas de ventresca
- Callos con garbanzos

SEGUNDOS PLATOS

- Bistec con patatas fritas y pimientos de padrón
- Bocartes fritos con su guarnición
- Lomo de cerdo con patatas fritas y pimientos rojos asados

POSTRES

- Arroz meloso casero con leche
- Profiteroles rellenos de nata con chocolate
- Frutas (Manzanas o Naranjas)

FIRST COURSES

- Black rice with seafood
- Russian salad with slices of tuna belly
- Beef tripe with chickpeas

SECOND COURSES

- Steak with chips and Padrón peppers
- Fried anchovies with garnish
- Pork tenderloin with chips and roasted red peppers

DESSERTS

- Homemade rice pudding with milk
- Pastry ball filled with cream and chocolate
- Fruit (apples or oranges)

PVP. 15,00€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

PVP. 15,00€ PER PERSON (VAT INCLUDED)

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