



ALDAIA

RESTAURANTE-CAFETERIA

MENU DEL DIA 17-09

PRIMEROS:



ENSALADA DE LECHUGUITAS SURTIDAS CON PULPO A LA PARRILLA, PATATA PANADERA Y VINAGRETA DE PIMENTON

- PIMIENTOS DEL PIQUILLO RELLENOS DE TXAKA Y HUEVO DURO CON TRAZA DE SALSA ROSA Y POLVO DE OLIVAS NEGRAS



- BROCCOLI COCIDO AL VAPOR CON REFrito DE AJITOS MORADOS, BACON AHUAMDO Y TOQUE DE PIMENTON DE LA VERA

- PASTA SALTEADA CON ACEITE DE OLIVA Y SALSAS CARBONARA SUPREMA DEL CHEF CON SEMILLAS DE AMAPOLA

- ARROZ CREMOSO COCIDO AL VAPOR CON HONGOS SALTEADOS, QUESO PARMESANO Y CRUJIENTE DE JAMON



- MARMITAKO DE PATATAS DE ALAVA ESTOFADAS CON BONITO DEL NORTE Y VERDURITAS AL AROMA DE SOJA

SEGUNDO PLATO:



- BACALAO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA CON PIL-PIL TRADICIONAL Y PISTO DE VERDURAS AL ESTILO CLUB RANERO



- LUBINA A LA PARRILLA EN CAMA DE PANADERAS CON REFrito DE AJITOS, GUINDILLAS VERDES Y DADOS DE TOMATE CASSE

- TACOS DE POLLO SALTEADOS Y ESTOFADOS EN SALSAS DE HONGOS CONFITADOS CON SEMILLAS DE AMAPOLA

- CARRILLERAS DE CERDO IBERICO ESTOFADAS EN VINO TINTO DE RIOJA ALAVESA CON CREMOSO DE PATATA A LA MANTEQUILLA



- COSTILLA ASADA AL HORNO CON EL JUGO DE SU COCCION EMULSIONADO AL ROMERO Y ENSALADA VERDE CON CEBOLLETA FRESCA



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

POSTRES VARIADOS, PAN Y VINO RIOJA

12.90 €

IVA INCLUIDO