

MENÚ DÍA DE LA MUJER 2017.

ENTRANTES.

Ensalada mixta.
Jamón de bodega.
Vieira al graten.
Pimientos rellenos de bacalao.
Fritos variados.

Sorbete de limón.

PLATO PRINCIPAL.

Solomillo de cerdo ibérico con patatas panaderas.

POSTRE.

Pastel cafetero relleno de crema pastelera.

PAN, VINO, AGUA, GASEOSA, CAFÉ Y CHUPITO.

PRECIO 25 €/persona.

NOTA IMPORTANTE:

APUNTARSE POR CUADRILLAS EN CAJA RURAL.

FECHA LÍMITE PARA APUNTARSE DÍA 1 DE SEPTIEMBRE.

NO SE ADMITIRÁN INSCRIPCIONES FUERA DE PLAZO.