



MENU CARNAVAL 2010

Fines de semana del 20 al 28 de Febrero

Entrante

Rulito de cabra gratinada sobre bouquet de hojas variadas con frutos secos

Para seguir:

Rissotto de setas

Del mar:

Suprema de dorada al Orio con langostinos y algas

De la tierra a elegir:

*Magret de pato con locura de frutos rojos
Paletilla de ternasco rellena de crema de ajos
Entrecot a la brasa*

*Postre: pastel tibio de chocolate o sorbete de limón
Cafés o infusiones*

Bodega: Vino D.O. Rioja Viña Osses o Rosado lambrusco

Precio por persona: 25 € Iva incluido

EL SEGALAR