



## I.- Asador Época

Lunes cerrado.



¿DÓNDE? Final pasaje Díaz, s/n.

RESERVAS 941 13 90 74

PRECIO (IVA incluido) Menú 30€

### Entrantes:

Espárragos de temporada.  
Menestra de verduras con cordero. -14

### Segundo:

Cordero con alcachofas. -14

### Postre:

Tarta de manzana. -1-3-7-14

## J.- GASTROBAR CAPI

Lunes a domingo de 13 a 15:30h.



¿DÓNDE? C/ Mártires, 8

RESERVAS 941 59 05 54

PRECIO (IVA incluido) Menú 21,50€

### Primeros (a elegir):

Ensalada de la casa con verduras de temporada (col lombarda, patata, cebolla caramelizada, huevo duro, apio, salsa miel y mostaza, alioli). -3-7-9-10  
Musaka de calabacín a la boloñesa. -7-14

Guisantes a la francesa a capricho de la Chef con huevo de codorniz. -1-3-6

Tosta escalivada con atún y salsa griega. -1-4-14

Fajita de pollo y verduras de temporada con salsas (pico de gallo, guacamole, salsa alegre). -1-14  
Calabacín relleno en su carne a la parmesana. -7

### Segundos (a elegir):

Medallón de solomillo con pimientos de Calahorra en salsa de foie. -1-7  
Entrecot de ternera con setas y champiñones al ajillo y salsa roquefort. -7-14

Pollo con verduras estilo wok en salsa teriyaki. -1-6-11  
Suprema de atún con mermelada de tomate sobre cama de verduras asadas. -4  
Brocheta de sepia y verdura con alioli. -7-12  
Risotto de pollo, puerros y uvas. -7-14

### Postres (a elegir):

Buñuelos de calabaza con miel de piña y anís. -1-3  
Bizcocho de zanahoria y naranja con chocolate blanco. -1-3-8  
Tarta de queso con frutos del bosque. -3-7  
Manzana asada con miel de naranja al toque de canela.

Vino Rioja a elegir (crianza, rosado o blanco), agua y pieza de pan:

Incluido.

### Café:

No incluido.