



K.- Restaurante Coliceo 29

Abierto de lunes a domingo. Martes cerrado.



¿DÓNDE? Coliceo, 29 bajo

RESERVAS 941 12 98 10

PRECIO (IVA incluido) Menú 47€

Menú:

Degustación de aceite.
 Aperitivo de la casa.
 Espárragos braseados, ahumados y champiñón. -4-7-14
 Mar y montaña de alcachofas con tendones y langostinos. -2-14
 Garbanzos, clorofila de acelgas, callos de bacalao y setas. -4
 Mogote de cerdo ibérico a la parrilla, boniato, berza estofada y verduras encurtidas. -7-14

Postre:

Torrija y zanahoria. -7

Vino blanco, rosado o tinto (1 botella para cada 4 personas), agua km. 0 y pan: Incluido.

Café y licores:

No incluido.

L.- Restaurante Casa Mateo

Abierto todos los días.



¿DÓNDE? Plaza del Raso, 15

RESERVAS 941 13 00 09

PRECIO (IVA incluido) Menú Vino Joven 38€
 Menú Vino Crianza 40€

Primeros:

Menestra de verduras. -1
 Alcachofas con foie y salsa de carne. -1
 Rollitos de salmón de espárragos, queso y ensaladilla. -2-4-7
 Timbal de bacalao, pimiento, patata y vinagreta de aceitunas. -4
 Tempura de verduras de temporada. -1
 Pimientos del cristal, torreznos y huevo. -3

Segundos:

Merluza en salsa verde con espárragos y guisantes. -4
 Lubina con puré de calabaza, picada de almendra, albahaca y tomate seco. -4-8-7
 Tartar de atún con aguacate. -4-6-8

Albóndigas de ternera y salsa de hongos. -7
 Lecherillas con borraja y puré de patata. -7
 Secreto ibérico de bellota, mostaza antigua, puré de manzana y demi-glace. -10

Postre:

A elegir de nuestra carta.

Vino crianza o joven D.O.Ca . Rioja, refrescos o agua, pan: Incluido.

Café:

Incluido.