

# K.- Hotel Restaurante Ciudad De Calahorra

Abierto todos los días de 13:30 a 15:30h. y de 20:30 a 22:30h.

Menú: \_\_\_\_\_

## Degustación de entrantes:

- Timbal de alcachofas, fondue de trufa y puerro guisado.-7
- Tallos frescos de acelgas y brotes de rábano confitados sobre ajoblanco de aceituna manzanilla.-5-8
- Espárragos asados con tierra de Calahorra e infusión de albahaca

## Segundos a elegir:

- Tartar de atún sofrito de azafrán y salmorejo.-1
- Merluza al horno sobre romesco de coliflor.-5-8

- Filetes de calamar en salsa tailandesa y chalotas confitadas.-2
- Codillo asado con salsa de pomelo y manzana caramelizada.
- Cordero deshuesado en su salsa con verduritas frescas de temporada.

## Postre:

- Cremoso de naranja caramelizada.
- Peras escurdidas con frutos rojos y crema de queso al pistacho.

No incluye: bebida y café.

C/ Maestro Falla, 1 - Tel. 941 14 74 34

Precio: 39€  
(IVA incluido)

# L.- Bar Olé

Abierto todos los días de 13 a 16h.



Menú: \_\_\_\_\_

## Primero a elegir:

- Ensalada primaveral (lechuga, cebolla morada, tomate cherry, maíz y atún).-14
- Revuelto de gulas y ajetes.-2-4
- Salteado de verduras con pollo.

## Segundos a elegir:

- Entrecot de ternera con salsa de pimienta verde.-1-7
- Pollo asado con ensaladilla rusa.-2-4-6-7-14
- Bacalao a la riojana.-1

## Postre a elegir:

- Arroz con leche casero.-1-6-7-9-14
- Postre de maracuyá.-7
- Bizcocho de chocolate.-1-2-7-9

## Incluye:

Vino cosechero a elegir (tinto, rosado o blanco), agua o gaseosa y pieza de pan.

No incluye: café.

C/ Aurelio Prudencio, 9 - Tel. 698 29 10 29

Precio: 18,50€  
(IVA incluido)