

menús

Del 18 al 24 de Enero

JSAMAR

Telf. 987 22 24 12

de Lunes a Domingos

Primero + Segundo + Postre = 8,90 €

Primeros Platos

- Calabacín Gratinado al Horno 
- Brandada de Coliflor con Sésamo 
- Panaché de Verduras 
- Menestra con carne *
- Champiñón Guisado con Jamón
- Canelones Rellenos
- Lacitos Boloñesa
- Macarrones Gratinados
- Tallarines con Tomate y Salchicha
- Arroz de Pueblo
- Vichyssoise de Puerro
- Sopa de Pescado
- Ensalada Verde — con Tomate, Cebolleta, Zanahoria, Aceituna y Maíz * 
- Ensaladilla Especial con Atún
- Tartar de Salmón y Guacamole
- Caldo Gallego
- Alubia Blanca Estofada *
- Patatas Guisadas con Costilla
- Garbanzos con Arroz y Bacalao
- Lentejas Estofadas con Hortalizas

Segundos Platos

- Solomillo de Pollo con Cereales , Salsa Barbacoa y Patatas
- Cinta de Lomo a la Miel
- Redondo de Pavo en Salsa*
- Rabo de Ternera Estofado
- Filetes Rusos en Salsa
- Albóndigas de Ternera en Salsa de Tomate
- Pollo Guisado estilo tradicional
- Mejillones Salsa Vinagreta
- Francesa de Hortalizas y Queso * 
- Tortilla Patata Guisada con Jamón.
- Pastel de Morcilla de León con Manzana
- Banda Vegetal de Sándwich
- Croquetas Fritas de Jamón Ibérico, 5 uds.
- Empanada de Atún
- Ventresca de Bacalao a la Muselina
- Calamares Salsa Americana
- Dorada al Horno con Verduras *
- Albóndigas de Merluza en Salsa Verde
- Salmón Salsa de Puerros *

Postres menus diarios a elegir (todos los días)

* Fruta Natural * Flan * Natillas * Arroz con Leche * Tarta * Yogur

** No incluido pan , ni bebida

- Platos bajos en sal los que llevan *
- Platos Vegetarianos los que llevan 

TODOS LOS JUEVES COCIDO LEONÉS (realice su reserva)

Realice su encargo con antelación