



**SITJAR CASA RURAL**  
**MENÚS CENA DEL 17/11/2024 AL 23/11/2024**

**La cena es con menú cerrado e incluye una bebida, pan, café y postre**

**DOMINGO 17/11/2024**

Entrante:

Crema de champiñones

Plato principal:

Pollo al horno acompañado de patatas con pimiento y cebolla al horno

Postre:

Tarta de calabaza

**Precio por persona: 19 €**

**LUNES 18/11/2024**

Entrante:

Sopa de cebolla gratinada

Plato principal:

Carrillera al vino en crock-pot con remolacha asada al vinagre balsámico y tomillo

Postre:

Tarta de manzana y canela con helado de vainilla

**Precio por persona: 19 €**

**MARTES 19/11/2024**

Entrante:

Sopa de tomate al horno con albahaca

Plato principal:

Pimientos del piquillo rellenos de bacalao

Postre:

Peras al vino

**Precio por persona: 19 €**

### **MIÉRCOLES 20/11/2024**

Entrante:

Crema de calabaza

Plato Principal:

Rollitos de col rellena de carne picada y verduras

Postre:

Mousse de chocolate

**Precio por persona: 19 €**

### **JUEVES 21/11/2024**

Entrante:

Ajoarriero

Plato Principal:

Dorada al horno acompañada de calabacín salteado con ajo

Postre:

Tarta de naranja

**Precio por persona: 19 €**

### **VIERNES 22/11/2024**

Entrante:

Ensalada de espinacas, queso de cabra, nueces y vinagreta de miel y mostaza

Plato principal:

Cordero al horno con boniatos al ajo y romero

Postre:

Crema catalana

**Precio por persona: 26 €**

### **SÁBADO 23/11/2024**

Entrante:

Sopa castellana con huevo poché y jamón crujiente

Plato principal:

Solomillo Wellington con zanahorias asadas con hierbas provenzales

Postre:

Crumble de frutos rojos

**Precio por persona: 26 €**

Bebidas incluidas: Agua, refresco, cerveza, vino.

\*Los carajillos no van incluidos.

\*\*Los platos pueden quedar sujetos a cambio según disponibilidad y/o precio de mercado de los ingredientes.