



PATHIO

MENÚ DEL DÍA

VIERNES 30 DE OCTUBRE

ENTRADAS

- Vichyssoise caliente con crujiente de pan a las finas hiervas.
- Espárragos Cojonudos con aliños del chef y mahonesa coreana.
- Pisto manchego con huevos fritos.
- Alcachofa confitada con parmentier de patatas y lonchas de jamón.

SEGUNDOS

- Calamares en su tinta con arroz jazmín.
- Entraña a la parrilla con salsa chimichurri y patatas rotas.
- Pollo a la napolitana con queso y tomate.
- Lubina al horno con salsa a la donostiarra.

POSTRES

- Bizcocho relleno de crema pastelera.
- Tarta de chocolate con crujiente hojaldre.
- Plato de frutas cortadas.
- Brownie con helado.

INCLUYE PAN Y BEBIDA

13,90€ / 14,90€ en terraza



PATHIO
COMIDA