



Kasalta 

Menú especial para fin de semana

DE JUEVES A DOMINGO

Tapas

Alcapurrias

Colas de Bruselas guisadas con chorizo y champiñones

Queso de cabra frito con miel y piñones

Gambas a la plancha con aceite de salvia

Paté de foie gras

Tacos de atún rojo con aguacate (2 tacos)

Flat bread de Ciabatta (jamón, chorizo, tomate, mozzarella)

Sampler de Quesos Internacionales (Brie Couronne, Idiazabal, St. Albroy, St. Nectaire)

Jamón 5 J ibérico de bellota 100 %, cortado a mano

Platos Principales

Pescados

Bacalao fresco a la romana en salsa de almendras

Parrillada de pescados y mariscos

Cartucho con gulas al ajillo

Merluza fresca en salsa verde

Carnes

Chuleta Kan Kan sin hueso con tostones o amarillos

Gallinitas asadas en su jugo

Congjo al ajillo

N.Y. Sirloin "Angus Beef Certified" 16 oz a la parrilla

Porterhouse "Angus Beef Certified" 18 oz

Pasta

Fettuccini con Camarones en salsa Alfredo

Postre

Espanja de chocolate caliente con helado de vainilla

Recomendaciones Especiales de Nuestra Bodega

Burbujas

Cuve Aurora Rosé

Blanco

Guitian Godello

El Paraguas

Tinto

Josh Pinot Noir

Arzuaga Crianza

Willamette Valley P. Noir State