MENÚ DEL DÍA

JUEVES 03 DE JUNIO 2025

Primeros

- Salmorejo Cordobés con migas de Atún y huevo
- Revuelto de setas con crujiente de cebolla
- Ensalada de la huerta
- Wok de Verduras

Segundos

- Alitas crujientes al limón con fritas
- Chuleta de Sajonia a la parrilla con con ensalada
- Arroz meloso con frutos de Mar
- Huevos rotos con virutas de Jamón Ibérico

Postre o café

- Incluido en el menú: ración de pan gallego y una consumición
- (vino, gaseosa o agua)
- Postre o cafe

15,90€

Sugerencias

- Bacalao a la Bibaina con Pimiento asado, Salsa de Gambas y Zamburiñas
- Codillo de cerdo al vino Blanco

19,90€

NB 697 484 252

697 484 252 / 911 56 46 98

info@carpediemalcorcon.com

*No se servirá menú del día para grupos superiores a 10 pax *Previa contratación disponemos de menús especiales para grupos *No se admite comida ni bebida del exterior Seguimos utilizando todas las medidas antiCOVID en nuestras instalaciones Les rogamos ser responsables

"NOS IMPORTA TU SALUD "

MENÚ PARA DOS

Especial Pescado

Primeros

2 ALCACHOFAS CONFITADAS
CON ACEITE VIRGEN EXTRA

Cambiapaladar

Sorbete de limón

Segundos

1 SAPITO AL HORNO DESESPINADO CON
BILBAINA Y GUARNICION
*OPCION GALLO SAN PEDRO
INCREMENTO 10 €

Postre o café

1 POSTRE TARTA CASERA COMPARTIR
1 BOTELLA DE VINO BLANCO RUEDA

32,00€ PERSONA

Especial Carne

Primeros

1 ENSALADA A
ELEGIR DE CARTA

Cambiapaladar

Sorbete de limón

Segundos

½ KG LOMO ALTA MADURACION +30 DIAS
A LA PARRILLA CON FRITAS
*OPCION ½ KILO BLACK
ANGUS INCREMENTO 10e

Postre o café

TARTA CASERA A
COMPARTIR
1 BOTELLA DE VINO
TINTO RIBERA O RIOJA

32,00€ PERSONA

697 484 252
697 484 252 / 911 56 46 98
info@carpediemalcorcon.com

*No se servirá menú del día para grupos superiores a 10 pax *Previa contratación disponemos de menús especiales para grupos *No se admite comida ni bebida del exterior
Seguimos utilizando todas las medidas antiCOVID en nuestras instalaciones Les rogamos ser responsables
“NOS IMPORTA TU SALUD “