

# Sunday Roast Menu

**Home-made Soup of the day with Crusty Bread**

## **Chicken Liver Pate**

Home-made Chicken Liver and Brandy Pate, Red Onion Marmalade & Warm Toast

## **Warm Salad of Tandoori Chicken**

Warm Salad of Chicken and Sweet Peppers in Tandoori Spice on Crisp Leaves and Balsamic Dressing

## **Garlic Mushrooms**

Mushrooms in a creamy white wine and garlic sauce

\*\*\*\*\*

## **Traditional Roast Beef**

Roast Beef with Yorkshire Pudding, Stuffing and Pan Gravy

## **Roast Leg of Pork**

Roast Leg of Pork with Apple Sauce, Stuffing, Crackling and Gravy

## **½ Roast Chicken**

½ Roast Chicken with Stuffing and Gravy

## **Shoulder of Lamb (7€ supplement)**

Slow - Cooked Shoulder of Lamb, Stuffing and Rosemary Gravy

## **Grilled Salmon with delicate cava sauce**

## **Vegetarian Stroganoff**

Sautee of Mushrooms and Red Peppers in a Brandy and Paprika Cream with Savoury Rice

\*\*\*\*\*

## **Apple and Raisin Crumble**

## **Chocolate Gateaux**

## **Dessert of the day**

## **Cheese & Biscuits (3€ supplement)**

*2 Courses 16.95 € - 3 Courses 19.95 €*

# Menú especial Domingo

Sopa del día

Nuestro paté casero acompañado de cebolla roja caramelizada y tostas

Ensalada Templada de pollo Tandoori

Champiñones al ajillo con salsa cremosa de vino blanco

\*\*\*\*\*

Tenera asada con su salsa, patatas asadas y verduras al vapor

Pierna de Cerdo asada con puré de manzana, patatas asadas y verduras

1/2 Pollo asado con patatas asadas y verduras al vapor

Paletilla de cordero al horno con salsa de romero, patatas asadas y verduras  
(7€ suplemento)

Salmón al cava, patatas asadas y verduras al vapor

Verduras al estilo Stroganoff con arroz basmati

\*\*\*\*\*

Pastel casero de manzana y pasas

Tarta de chocolate

Postre del Día

Surtido de quesos con galletas (3€ suplemento)

*Precio por persona 19,95 €*