

DEL 26 AL 30 DE ENERO

XXVIII JORNADAS LAMORANAS



*El Faro
de Cádiz*


Con la colaboración de
Restaurante - Asador
CASA MARIANO



Entrantes

Chichas de Matanza con Huevo Frito	 	10,5
Morcilla Picante con Pasas y Piñones	 	9,5
Platillo de Garbanzos guisados con su Compango		9
Mollejas de Cordero al Ajillo		18

Carnes*

Chuletitas Lechales a la plancha		19,5
Paletilla Lechal al Horno		22
Cochinillo Asado al Horno (ración)		22,5
Chuleta de Ternera (€/kg)		48

Postre

Pastel de Queso con Miel y Piñones	  	5
------------------------------------	--	---

Vinos D.O. Toro

Dehesa Gago 2019,

Cía de Vinos de Telmo Rodríguez en Toro, Zamora

Vendimia manual en viñedos de textura franco-arenosa (Tinta de Toro)



3,50 / 20



Elías Mora Crianza 2017.

Bodegas. Elías Mora en San Román de Hornija, Valladolid

Viñedos en suelos Franco-arcillo-arenosos con cantos rodados (Tinta de Toro)

24



Cafés e Infusiones van acompañados de pastas (aceitadas) y licores.

* Todas las carnes van acompañadas de una guarnición a elegir entre:

- Ensalada (lechuga, cebolla y tomate) - Tomates aliñados

- Patatas guisadas a lo pobre - Patatas Fritas

10% IVA INCLUIDO