

Restaurante La Cocineta

<i>Romige paddenstoelen-risotto</i>	<i>Risoto</i>
<i>Bladerdeeg met crème van prei en gamba's</i>	<i>Hojaldre</i>
<i>Terrine van eendenlever met verschillende soorten compote</i>	<i>Micuit</i>
<i>Torentje gesmoorde groenten met gegratineerde geitenkaas</i>	<i>Volcan</i>
<i>Aubergine salade met sla, tomaat en truffelsaus</i>	<i>Ensalada berengena</i>
<i>Groentelasagne en roomkaas</i>	<i>Lasaña</i>
<i>Bonen met patrijs</i>	<i>Alubias</i>
<i>Gegratineerde geitenkaas met tomaten-compote</i>	<i>Montaditos</i>
<i>Galicische octopus met aardappelen en paprika</i>	<i>Pulpo</i>
<i>Meloen met Calvados en krokante ham</i>	<i>Melón</i>

Hoofdgerechten

<i>Geroosterd lamsvlees met aardappelen</i>	<i>Ternasco</i>
<i>Speenvarken uit Segovia, in de oven gebraden met gebakken aardappelen</i>	<i>(Cochinillo)</i>
<i>Lamskoteletjes uit Alquézar met braadworst (heerlijk gekruide worst uit de streek)</i>	<i>Chuletillas</i>
<i>Stoverij met rode wijn en aardappelen</i>	<i>Carrillera</i>
<i>Stoofpot van konijn uit Radiquero met slakken</i>	<i>Conejo</i>
<i>Spiesjes van Spaanse ham, gevuld met zeeduivel, groenten en rijst</i>	<i>Brochetas</i>
<i>Biefstuk met gegrillten en aardappelen</i>	<i>Entrecot</i>
<i>Gegrilde zwaardvis met salade</i>	<i>Emperador</i>

Nagerechten (Huisgemaakt) Postres

<i>Caramelpudding, gemaakt van scharreleieren met slagroom</i>	<i>Flan</i>	<i>Slagroom met gecarameliserde walnoten en chocoladesiroop</i>	<i>Nueces</i>	<i>Cake met crème</i>	<i>Tronco</i>
<i>Chocoladetruffels met slagroom</i>	<i>Trufas</i>				

Brood, wijn, water en BTW inbegrepen **17** Euro.

Alle overige drankjes worden apart berekend