otoño/invierno 2024

## casa teva

· · · · · · · · · · · · · · · Pa de kilo con tomate <b>4€</b> · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
•••••••••••••••••• Ostra Thierry #3 , salsa mignonette <b>5,5€/u</b> ••••••••••••••••••••••••••••••••••••
· · · · · · · · · · · Terrina de campaña casero y encurtidos 10€ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · · Boquerón marinado en casa <b>3€/u</b> · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · Pez limón marinado con vinagre de jerez <b>15€</b> · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · · · · · · Salpicón de bogavante <b>18€</b> · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
·
· · · · · · · · · · · · · · · · Ensaladilla verde 8€ · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
• • • • • • • • • • • • • • Brandada de bacalao <b>10€</b> • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
· · · · · · · · · · · · · · Patatay judía buenísima <b>9,50€</b> · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · · · · · · Canelón estilo Gaig 12€ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · · · · Pescado de lonja y céleri 22€ · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · · · · · · · Fideos a la cazuela 16€ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · Lomo bajo con salsa Café de París 18€ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
·····································
Albohalgasi lakat holoarsepia 140
· · · · · · · · · · · · · · · Flan Casero Casa Luz 6,5€ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · Paris-Brest de Maxime Petit Pâtisserie 9,50€ · · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
· · · · · · · · · · · · Mousse de chocolate con kikos 6€ · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
The state of the s







