Menú de la casa - Menu from the house

Restaurante Herbe

comidas y cenas - lunchs & dinners

Primeros platos - First dishes

Espárragos trigueros a la plancha con vinagreta /
Grilled wild asparagus with vinaigrette

Ensalada de verano / *summer salad*

Menestra de verduras / *Assorted green vegetables*

Guisantes de la abuela / *Grandma's peas*

Patatas a la importancia / *Battered potatoes*

Sopa castellana / *Castillian soup (bread and garlic)*

Melón con jamón / *Ham with melon*

Crema de calabacín *(fría o caliente)* / *Cream of zucchini (hot or cold)*

Ensalada ilustrada *(solo vegetales)* / *Assorted salad (only vegetables)*

Guiso del día según temporada / *Stew according to season*

Gazpacho / *Gazpacho (andalucian drinkable salad) (summer only)*

Salmorejo / *Salmorejo (andalucian drinkable salad) (summer only)*

Segundos platos - Second dishes

Filete de ternera avileña con patatas /
Avileña veal filet with potatos

Lomo de cerdo con pimientos y patatas /
Pork loin with peppers and chips

Pollo asado / *Roasted chicken*

Pechuga de pollo a la plancha /
Grilled chicken breast

Ternera guisada / *Stewed beef*

Chipirones en tinta con arroz /
Squid in its ink with rice

Pescado segun mercado /
fish according to the market

Revuelto de guisantes / *Scrambled peas*

Costillitas a la miel / *Honey ribs*

Postres - Desserts

Postres caseros / *Homemade desserts*

Menú de la Casa

23,90

Precios IVA incluido

El menú incluye: 1/2 l de agua o copa de vino de la casa o caña de cerveza y porción de pan. No incluye refrescos.
Los menús son indivisibles, mínimo un menú por persona.
Pan sin gluten: 2 € extra. Ración extra de patatas fritas: 4 €.