

MENÚ Nº1

PARA COMPARTIR

Ibéricos especialidad de la casa:

Jamón, lomo de bellota, chorizo, salchichón
y queso de oveja curado

Fritos variados de la casa:

Croquetas de jamón, calamares a la andaluza
y gambas rebozadas

Ensalada tropical: Hojas tiernas, tomatitos cherry,
frutas de temporada, frutos seco y queso fresco con
reducción de módena

CARNE O PESCADO

Solomillo de cerdo en salsa agridulce con pisto de
verduras y patatas

o

Lubina al horno sobre base de patatas

Precio del menú por persona

32,00.-€

MENÚ Nº2

PARA COMPARTIR

Risotto de boletus edulis con queso parmesano

Huevos fritos sobre base de patatas chic
y lonchas de jamón ibérico

Ensalada de temporada Hojas tiernas, tomatitos
cherry, frutas de temporada, frutos seco y queso fresco
con reducción de módena con hojas tiernas, tomates

CARNE O PESCADO

Presa ibérica a la plancha con gajos de patatas al horno
o

Salmón al papillon y patatas panadera

Precio del menú por persona

37,00.-€

MENÚ Nº3

PARA COMPARTIR

Ibéricos especialidad de la casa:

(Jamón, lomo de bellota, chorizo,
salchichón y queso de oveja curado)

Crema de marisco con gambones

CARNE O PESCADO

Entrecot de morucha y sus patatas fritas

o

Lomos de merluza en salsa verde con almejas

Precio del menú por persona

42,00.-€

MENÚ Nº4

PARA COMPARTIR

Gambones al ajillo con su salsa

Alcachofas confitadas con jamón

Ensalada de canónigos, tomatitos cherry,
queso de cabra, virutas de jamón ibérico
y reducción de módena

CARNE O PESCADO

Tostón asado con patatas panaderas

o

Lomos de bacalao al pil-pil de ajo negro
y patatas confitadas

Precio del menú por persona

47,00.-€

PARA LOS POSTRES:

Coulant de chocolate con helado de mandarina

o

Tarta de queso con arándanos y nata a la canela

o

Carpacho de piña, helado y licor de GrandMarnier

NUESTRA BODEGA:

Ribera de la casa, Rioja Crianza, Verdejo.

Café, agua y cava.

Reserva mínimo para doce personas con una semana de antelación