



MENU "CUM LAUDE"

Aperitivo de la casa: Cerveza, Vermut, o...

Píca-Píca de:

Ensalada de Cogollos de Tudela y espárragos Trigueros

Jamón Ibérico de Bellota "Extra" de Guijuelo

2º PLATO

Góndola de Marisco Hervido

Selección de Marisco Hervido de Primera Calidad (1/2 Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva, Cigalas del Cantábrico)

3º PLATO

Suprema de Rape

al estilo marinero con patatas campesinas de la abuela

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

rustido al horno al estilo castellano con patata panadera y verduritas

ó

Solomillo de Ternera Gallega al Gusto

al roquefort, a la pimienta, o a la plancha, acompañado de su guarnición

ó

Cabrío lechal de Burgos

al horno en su jugo castellano con cachelos y verduritas

Postre

Sorbete de Limón al Marc de Cava

ó

Tarta Massini

Bodega

Vino Blanco 100% Verdejo (Corazón Loco- Bodegas Iniesta) Albariño,

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza- Finca 10)

Cáfe con Repostería de Navidad, Agua, Refresco o Cerveza, Licores de Manzana, Melocotón y Orujos Caseros (blanco, hierbas y café)

Precio por persona: 70,00 €