

MENU N° 1

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

**Cogollos de Tudela con queso de cabra y gulas aderezado
en salsa pesto**

**Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha
propia**

Pan de Pagés con Tomate

Calamares a la Andaluza

Chipirones a la Andaluza con Pimientos del Padrón

2º Plato

**Merluza a la Vasca con almejas, Huevos y espárragos blancos
ó**

Paella de pescado y marisco

ó

Fideua con Rape y Almejas

ó

Arroz Negro (con tinta de calamar)

ó

Lechazo de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre

Crema Catalana de la Casa ó Sorbete de limón Casero

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Menú NO válido para las noches de los días 11, 12, 18 y 19

- **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

38,00 € Iva incluido

- **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche: 34,50 € Iva incluido

MENU N° 2

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Jamón Ibérico de Bellota “extra” de Guijuelo cosecha propia

Lomo Ibérico Extra

Pan de Pagés con Tomate

Herradura de Chorizo “extra” de Guijuelo cosecha propia

Queso Manchego

Calamares a la Andaluza

Pimientos de Padrón

2º Plato

Merluza de Palangre y Medallón de Rape

(a la plancha con verduritas y cachelos)

ó

Entrecote de Ternera Gallega al gusto

(al roquefort o a la pimienta. Con patata al caliu y verduritas salteadas)

ó

Cochinillo casero de Salamanca

(asado al horno con patatas panaderas y setas en su salsa)

Postre

Crema Catalana de la Casa ó Sorbete de limón casero

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Menú NO válido para las noches de los días 11, 12, 18 y 19

- Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:***

40,00 € Iva incluido

- Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,***

Jueves y Domingo noche: 37,00 € Iva incluido

MENU N° 3

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia
Pan de Pagés con Tomate
Esqueixada de Bacalao
Gambas al Ajillo
Pulpo a la Gallega con Cachelos
Calamares a la Andaluza
Pimientos del Padrón

2º Plato

Cazuela de Rodaballo con gulas y almejas del carril
ó

Dorada a la Espalda estilo Santurce

(aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas, con patata panadera y
verduritas a la plancha)

ó

Espalda de Cabrito al Horno

(con patatas panaderas y setas en su salsa)

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

(rustido al horno con patata panadera y verduras)

ó

Entrecot de Ternera Gallega al Gusto

(al roquefort o a la pimienta. Con patata al caliu y verduras salteadas)

Postre

Tarta Sacher ó Sorbete de limón Casero

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Delicias Navideñas

• **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

45,00 € Iva incluido

• **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche: 40,00 € Iva incluido

MENU N° 4

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia
Pan de Pagés con Tomate
Chanqueta Fresca con Huevos Fritos
Pulpo a la Gallega con Cachelos
Chipirones con Pimientos del Padrón
Calamares a la Andaluza

2º Plato

Paella con Bogavante (paella de pescado y marisco con bogavante)

ó

Lubina Salvaje a la Espalda

(con patatas panadera y verduritas salteadas a la plancha)

ó

Rodaballo Salvaje a la Brasa

(aderezado con aceite de hierba, con patatas panadera y verduras a la plancha)

ó

Morro de Bacalao a la Muselina de Ajos (con patatas panadera)

ó

Solomillo de ternera Gallega al gusto

(al roquefort o a la pimienta. Acompañado de su guarnición)

ó

Cabrillo lechal de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

Postre

Tarta al Whisky ó Crema Catalana

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Delicias Navideñas

• Precio por persona para los **Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

50,00 € Iva incluido

• Precio por persona para **Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche: 45,00 € Iva incluido

MENU Nº 5

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia
Pan de Pagés con Tomate
Pulpo a la Gallega con Cachelos
Calamares a la Andaluza
Pescaditos Fritos con Pimientos del Padrón
Vieiras Gratinadas con parmesano y virutas de jamón ibérico

2º Plato

Parrillada de Pescado y Marisco del Cantábrico
(Cigalas abiertas, Gambas, Rape, Merluza, Sepia, Calamar y Mejillones)

ó

Paella con Bogavante (paella de pescado y marisco con bogavante)

ó

Solomillo extra de Galicia al Gusto
(al roquefort o a la pimienta. Con patata al caliu y verduritas salteadas)

ó

Cabrillo lechal de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduritas)

ó

Cochinillo casero de Salamanca
(rustido al horno con patata panadera y verduritas)

Postre

Tarta Milhojas de Crema ó Helado Crocanti

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)
Cava Brut Nature
Cafés, licores de Manzana y Melocotón
Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café
Degustación de Tarta de Santiago
Delicias Navideñas

- **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

54,00 € Iva incluido

- **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche: 49,00 € Iva incluido

MENU N° 6

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia
Pan de Pagés con Tomate

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Calamares a la Andaluza

Pimientos de Padrón

Vieiras Gratinadas con parmesano y virutas de jamón ibérico

2º Plato

Surtido de Pescado y Marisco del Cantábrico a la plancha
(individual)

Cigalas abiertas, Gambas de Palamós, Langostinos, Lenguado, Rodaballo,
Almejas y Mejillones

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

(rustido al horno con patata panadera y verduritas)

ó

Asado de Cordero Lechal al horno

(con patatas panaderas y pimientos del Padrón)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto

(al roquefort o a la pimienta. Con patata panadera y verduritas a la plancha)

Postre

Tarta Milhojas de Crema ó Sorbete de Limón Casero

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Delicias Navideñas

- **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

60,35 € Iva incluido

- **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche:: 56,00 € Iva incluido

MENU N° 7

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Navajas Gallegas a la plancha
Ostras de Arcade
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia
Pan de Pagés con Tomate
Pulpo a la Gallega Con Cachelos
Pimientos de Padrón
Chipirones a la Andaluza
Pescaditos Fritos

2º Plato

Mariscada:

Cigalas del Cantábrico, Gambas Rojas de Huelva, Langostinos de Vinaroz, Almejas de carril, Mejillones y Navajas

ó

Cochinillo Casero de Salamanca

(rustido al horno con patata panadera y verduritas)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto

(al roquefort o a la pimienta. Acompañado de su guarnición)

ó

Cabrito lechal de Burgos *(al horno en su jugo con cachelos y verduritas)*

Postre

Tarta Whisky ó Crema Catalana de la Casa

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Delicias Navideñas

- **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

61,60 € Iva incluido

- **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche:: 56,50 € Iva incluido

MENU N° 8

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Ostras de Arcade

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia
Pan de Pagés con Tomate

Vieira al Gratén con parmesano y virutas de jamón ibérico

Cazuela de Gambas al Ajillo

Calamares frescos a la Andaluza

2º Plato

Góndola de Marisco Hervido o a la Plancha (por persona)

Selección de Marisco Hervido de Primera Calidad (Langostinos de
Vinaroz,

Gambas Rojas de Huelva, Cigalas del Cantábrico y ½ Bogavante)

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 o a la pimienta. Acompañado de su guarnición)

ó

Cabrito lechal de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y
verduritas)

ó

Suprema de Rape (al estilo marinero con patatas a lo pobre)

Postre

Sorbete de Limón al Marc de Cava ó Tarta Sacher

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Delicias Navideñas

- **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

64,80 € Iva incluido

- **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche:: 59,00 € Iva incluido

MENU Nº 9

Aperitivo de la casa

Anchoas, Boquerones, Croquetas, Olivas, patatas chips
Copa de cava de bienvenida

Pica-Pica de:

Navajas gallegas a la plancha

Ostras de Arcade

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo cosecha propia

Pan de Pagés con Tomate

Pulpo a la Gallega Con Cachelos

Vieira al Gratén, con parmesano y virutas de jamón ibérico

2º Plato

Degustación de Mariscos:

Cigalas, Gambas de Palamós, Langostinos de Vinaroz, Almejas del Carril, Mejillones

½ Langosta a la plancha

+

Sorbete de limón

3er. Plato

Lubina Salvaje a la Espalda

(con patata panadera y verduritas salteadas a la plancha)

ó

Lechazo de Burgos

(al horno en su jugo con patatas panadera y verduritas)

Postre

Tarta Mil hojas de crema ó Sorbete de limón al mar de Cava

Bodega

Vino Blanc del Blanc del Penedés y Tinto Crianza (d. o. Rioja)

Cava Brut Nature

Cafés, licores de Manzana y Melocotón

Aguardientes Blanco, de Hierbas y de Café

Degustación de Tarta de Santiago

Delicias Navideñas

- **Precio por persona para los Viernes, Sábados y Domingos mediodía:**

74,55 € Iva incluido

- **Precio por persona para Lunes, Martes, Miércoles,**

Jueves y Domingo noche:: 69,00 € Iva incluido