SALAMANCA
Silvestre

# MENÚ "MARAVILLOSO"

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

***

Pica-Pica de:

Ensalada "Salamanca"
Surtido Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Langostinos Cocidos
Anchoas de la Escala y Boquerones en vinagre
Calamares a la Andaluza
Pimientos del Padrón

## 2º PLATO

(a escoger)

**Merluza a la Vasca con Almejas y Espárragos Blancos**

ó

**Sepia a la Plancha con Cachelos y Verduritas**

ó

**Paella de Pescado y Marisco**

ó

**Entrecottede Galicia al Gusto**

(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa) con patata panadera y verduritas a la brasa

***

Postre

**Flan Casero con Nata**

ó

**Sorbete de Limón Casero**

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: 37,10 € (IVA incluido)**

# MENU DELUXE

Aperitivo de la casa: Cerveza, Vermut, o…

***

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos de Tudela (espárragos trigueros, salmón, tomate, cebolla…)

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Calamares a la Andaluza

Chipirones a la Andaluza

Pescaditos fritos

Pimientos de Padrón

Zamburiñas de las Rías a la plancha

Pulpo a la Gallega

***

## 2º Plato

( a escoger)

**Parrillada de Pescado y Marisco del Cantábrico**

Ó

**Cochinillo Casero de Salamanca**

rustido al horno con patata panadera y verduritas

Ó

**Cabrito Lechal de Burgos**

al horno en su jugo castellano con cachelos y verduritas

## Postre

**Sorbete De Limón**

***

## 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: 45,00€**

SALAMANCA
Silvestre

# MENÚ "PIN PAN"

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

***

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Salmón y Gulas

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Pulpo a la Gallega con Cachelos

Chipirones a la Andaluza

Calamares a la Andaluza

Pimientos del Padrón

***

## 2º PLATO

**Dorada a la Espalda estilo Santurce**

aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas, con patata panadera y verduritas

ó

**Rape del Cantábrico**

a la plancha con cachelos y verduras

ó

**Solomillo de Ternera Gallega al gusto**

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

ó

**Cochinillo Casero de Salamanca**

rustido al horno con patata panadera y verduritas

## Postre

**Tarta de Milhojas de Crema**

ó

**Sorbete de Limón Casero**

## 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: 48,40 €**

SALAMANCA
Silvestre

# MENÚ " MEDITERRÁNEO"

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

***

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
(con nueces y piñones aderezados con salsa verde)
Jamón Ibérico de Bellota "Extra" de Guijuelo
Almejas a la Marinera
Pulpo a la Gallega con Cachelos
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón

## 2º PLATO

**Paella Marinera con Bogavante de las Rías**

ó

**Lubina a la Espalda**

con patata panadera y verduritas

ó

**Rodaballo a la Plancha**

aderezado con aceite de hierba, con patatas panadera y verduritas

ó

**Solomillo de Ternera Gallega al gusto**

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

***

Postre

**Tarta al Whisky**

ó

**Crema Catalana**

## 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: 50,60 €**

SALAMANCA
Silvestre

# MENU "PARRILLADA"

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

***

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
con nueces y piñones aderezados con salsa verde)
Pulpo a la Gallega
Gambas al Ajillo
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Chipirones a la Andaluza

## 2º PLATO

**Parrillada de Pescado y Marisco del Cantábrico**
(Rape, Merluza, Sepia, Calamar, Gambas, Mejillones, y Cigalas)
ó
**Paella Marinera con Bogavante de las Rías**
ó
**Entrecotte de Galicia al Gusto**
(al roquefort, a la pimienta, o a la brasa,
Acompañado de su guarnición)

Postre:

**Tarta Milhojas de Crema**
ó
**Helado Crocanti**

## 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: 55,50 €**

SALAMANCA
Silvestre

# MENU "RIAS BAIXAS"

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

***

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Salmón y Gulas
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Pulpo a la Gallega con Cachelitos
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Chipirones a la Andaluza
Zamburiñas a la Plancha

***

## 2º PLATO

**Surtido de Pescado y Marisco del Cantábrico a la plancha (Rías Baixas):**

Por persona: 2 Cigalas, 2 Gambas, 2 Langostinos, 2 Almejas y 2 Mejillones, Rape y Lenguado

## 3ºPLATO

**Rodaballo y Lenguado**

a la plancha con cachelos y verduritas

ó

**Cochinillo Casero de Salamanca**

rustido al horno con patata panadera y verduritas

ó

**Solomillo de Ternera Gallegaal gusto**

al roquefort, a la pimienta, o a la plancha con patata panadera y verduras

Postre

**Tarta Milhojas de Crema**

ó

**Sorbete de Limón Casero al Marc de Cava**

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: 59,00€**

SALAMANCA
Silvestre

# MENU "MARISCADA"

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

***

Pica-Pica de:

Ensalada de Cogollos con Queso de Cabra y Gulas
con nueces y piñones aderezadoscon salsa verde
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Gambas al Ajillo
Calamares a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Chipirones a la Andaluza
Pescaditos Fritos

## 2º PLATO

**Gran Mariscada "Salamanca":**
Cigalas, Gambas, Langostinos, Almejas, 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, a la pimienta, o a la brasa, acompañado de su guarnición

ó

**Cabrito Lechal de Burgos**
al horno en su jugo castellano con cachelitos s y verduritas

Postre

**Tarta Whisky**

ó

**Crema Catalana**

## 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: 64,00 € (IVA incluido)**

SALAMANCA
Silvestre

# MENU "CUM LAUDE"

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

***

Pica-Pica 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

**Cabrito 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 €**

SALAMANCA
Silvestre

# MENÚ "CHAMPIONS LIGA"

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

***

Pica-Pica de:

Ostras de Arcade

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo

Pulpo a la Gallega con Cachelos

DEGUSTACIÓN:

**Vieira al Gratén**

con parmesano y jamoncito

***

## 2ºPLATO

**Góndola de Marisco**

Cigalas, Gambas, Langostinos, Almejas, Mejillones y ½ Bogavante del país

+

**Sorbete al Marc de Champagne**

+

## 3ºPLATO

**Lubina Salvaje a la Espalda**

ó

**Cabrito lechal de Burgos**

al horno en su jugo castellano con cachelos y verdurítas

Postre

**Tarta Mil hojas de crema**

## 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: 80,00€**