



## Menú Cum Laude

*Aperitivo de la casa:* Cerveza, Vermut, Refrescos...

\*\*\*

### Pica-Pica

- ✓ Ensalada de cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"

\*\*\*

### Segundo plato

*Góndola de Marisco Hervido* (Selección de Marisco Hervido de primera calidad: ½ Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva, Cigalas del Cantábrico)

\*\*\*

### Tercer plato

(A escoger)

*Suprema de Rape al estilo marinero* (con patatas campesinas de la abuela)

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

*Solomillo de ternera Gallega al gusto* (al roquefort, pimienta o plancha, acompañado de su guarnición)

*Rodaballo a la plancha*

\*\*\*

### Postre

Tarta Massini      ó      Sorbete de Limón

\*\*\*

### Bodega

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

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

Café con repostería casera, licores caseros (orujo de hierbas, café y blanco)

**Precio**

**71,00€ por persona IVA incluido**