



# Menú B (2023)

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

\*\*\*

## Pica-Pica (a compartir)

- ✓ Ensalada de cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
  - ✓ Pulpo a la Gallega
  - ✓ Calamares a la Andaluza
  - ✓ Pimientos del padrón

\*\*\*

## Segundo plato (a escoger)

*Paella de pescado y marisco*

*Rodaballo a la plancha con verduritas*

*Lubina a la espalda (aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas con patata panadera y verduritas)*

*Entrecote de Galicia al gusto (a la pimienta o roquefort)*

*Cochinillo de Salamanca asado al horno (en su propio jugo estilo castellano)*

*Cabríto, Lechazo de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduras)*

\*\*\*

## Postre

*Sorbete de limón*

\*\*\*

## Bodega

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

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

*Agua, refresco y cerveza*

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

### Menú no válido:

*Noviembre: viernes noche 24 y sábado noche 25*

*Diciembre: viernes noche 1, viernes 15 y sábado 16 diciembre noche  
Festivos ni domingos mediodía*

**Precio**

**50,00€ iva incluido** por persona