



Menú C (2023)

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

Pica-Pica (a compartir)

- ✓ Ensalada de queso de cabra con reducción Pedro Ximénez
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
 - ✓ Almejas a la marinera
 - ✓ Pulpo a la Gallega
 - ✓ Calamares a la Andaluza
 - ✓ Pimientos del padrón

Segundo plato (a escoger)

Paella perelada con tinta de calamar

Parrillada de pescado y Marisco del Cantábrico

(Cigalas, Gambas, Almejas, Rape, Merluza, Calamar y Sepia)

Lubina a la espalda

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

Entrecote de Galicia al gusto (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: viernes noche 15 diciembre

Festivos ni domingos mediodía

Precio: 60,00€ iva incluido por persona