



Menú D (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"
- ✓ Gambas al Ajillo
- ✓ Chipirones a la andaluza
- ✓ Pulpo a la Gallega
- ✓ Zamburiñas de las Rías
- ✓ Calamares a la Romana
- ✓ Pimientos del padrón

Segundo plato (a escoger)

Paella Marinera con Bogavante de las Rías

Rías Baixas (Cigalas Abiertas, Gamba de Palamós, Almejas, Rodaballo y Lenguado)

Solomillo de ternera Gallega al gusto

(al roquefort, pimienta o plancha, acompañado de su guarnición)

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 al mar de cava

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: Festivos ni domingos mediodía

Precio: 70,00€ iva incluido por persona