



# Menú E(2023)

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

\*\*\*

## Pica-Pica (a compartir)

- ✓ Ostras de Arcade
- ✓ Jamón EXTRA de bellota
- ✓ Pulpo a la Gallega
- ✓ Chipirones a la andaluza
- ✓ Zamburriñas al ajillo

\*\*\*

## Segundo plato

### MARISCADA POR PERSONA

*Cigalas del Cantábrico, Gambas rojas de Huelva, Langostinos de Vinaroz, 1/2 Bogavante del país*

+

*Sorbete de limón*

\*\*\*

## Tercer plato (a escoger)

*Lubina Salvaje a la Espalda*

o

*Rodaballo a la plancha con verduritas*

o

*Espaldita de Cabrito lechal de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduritas)*

o

*Cochinillo Casero de Salamanca (rustido al horno con patata panadera y verduritas)*

o

*Solomillo Extra de ternera Gallega*

\*\*\*

## Postre (a escoger)

*Crema catalana o Tarta Sacher*

\*\*\*

## Bodega

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

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

*Cava brut nature Agua, refresco, cerveza*

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

**Menú no válido: Festivos ni domingos mediodía**

**Precio: 100,00€ iva incluido** por persona