



# Menú A (2023)

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

\*\*\*

## Pica-Pica (a compartir)

- ✓ Ensalada "Salamanca"
- ✓ Surtido Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
- ✓ Anchoas de l'Escala y boquerones en vinagre
- ✓ Calamares a la Andaluza
- ✓ Pimientos del padrón

\*\*\*

## Segundo plato (a escoger)

*Merluza a la vasca (con almejas y espárragos)*

*Paella de pescado y marisco*

*Entrecote de Galicia al gusto (a la pimienta o roquefort, con patata panadera y verduritas)*

\*\*\*

## Postre

*Sorbete de limón*

\*\*\*

## Bodega

*Vino Blanco 100% Verdejo (Corazón loco Bodegas Andrés Iniesta)*

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

*Agua, refresco y cerveza*

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

***Menú no válido: viernes 24 noviembre, sábado 25 noviembre  
viernes 01 y 15 diciembre, jueves 14 y 21 diciembre  
Festivos, sábados, ni domingos mediodía***

<b>Precio</b>	<b>40,00€ iva incluido</b> por persona	Jueves 30 noviembre y viernes 22 diciembre
<b>Precio con descuento</b>	<b>35,00€ Iva incluido</b> por persona	De lunes a miércoles, domingos noche, y noches del miércoles 6 diciembre y viernes 8 diciembre



## 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



## 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**



# 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
- ✓ Chíperones 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***



# 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
- ✓ Chípirones 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