



Menú Uno

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

Pica-Pica

- ✓ 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)

ó

Paella de Marisco

ó

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

Postre

Sorbete de limón ó Flan Casero

Bodega

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

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza)

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

Precio

39,00€ por persona (IVA INCLUIDO). Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. **PRECIO CON DESCUENTO: 33,00€ IVA INCLUIDO:** Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.



Menú Dos

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

Pica-Pica

- ✓ Ensalada de Cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
 - ✓ Pescaditos Fritos
 - ✓ Zamburiñas de las Rías
 - ✓ Pulpo a la Gallega
 - ✓ Calamares a la Andaluza
 - ✓ Pimientos del Padrón

Segundo plato

(A escoger)

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

ó

Parrillada de Pescado y Marisco del Cantábrico

ó

Cabríto, Lechazo de Burgos (al horno en su jugo castellano con cachelos y verduritas)

Postre

Sorbete de limón

Bodega

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

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza)

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

Precio

47,00€ por persona (IVA INCLUIDO). Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. **PRECIO CON DESCUENTO: 41,00€ IVA INCLUIDO:** Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.



Menú Tres

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

Pica-Pica

- ✓ Ensalada de Cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
 - ✓ Cigalas Encebolladas
 - ✓ Pulpo a la Gallega
 - ✓ Calamares a la Andaluza
 - ✓ Pimientos del Padrón

Segundo plato

(A escoger)

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

ó

Rape del Cantábrico a la Marinera

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto (al roquefort, pimienta o plancha con su guarnición)

ó

Dorada a la Espalda (aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas con sus verduritas y patatas panaderas)

Postre

Sorbete de limón ó Crema Catalana

Bodega

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

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza)

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

Precio

49,90€ por persona (IVA INCLUIDO). *Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. PRECIO CON DESCUENTO: 43,40€ IVA INCLUIDO: Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.*

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.



Menú Cuatro

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

Pica-Pica

- ✓ Ensalada de Cogollos de Tudela
- ✓ 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

ó

Rodaballo al Horno con Gulas

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto (al roquefort, pimienta o plancha con su guarnición)

ó

Dorada a la Espalda (aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas con sus verduritas y patatas panaderas)

Postre

Tarta de Whisky ó Crema Catalana

Bodega

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

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza)

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

Precio

50,60€ por persona (IVA INCLUIDO). Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. **PRECIO CON DESCUENTO: 44,60€ IVA INCLUIDO:** Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.



Menú Cinco

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

Pica-Pica

- ✓ Ensalada de Cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
 - ✓ Chípirones
 - ✓ Pulpo a la Gallega
- ✓ Zamburiñas de las Rías a la Plancha
- ✓ Calamares a la Andaluza
- ✓ Pimientos del Padrón

Segundo plato

(A escoger)

Paella Marinera con Bogavante de las Rías

ó

Rías Baixas (Surtido de Pescado Y Marisco del Cantábrico)

ó

Solomillo de Ternera Gallega al gusto (al roquefort, pimienta o plancha con su guarnición)

Postre

Crocantí ó Crema Catalana

Bodega

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

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza)

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

Precio

61,00€ por persona (IVA INCLUIDO). Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. **PRECIO CON DESCUENTO: 55,00€ IVA INCLUIDO:** Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.



Menú Seis

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

Pica-Pica

- ✓ Ensalada de Foie
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
- ✓ Chípirones a la Andaluza
- ✓ Gambas al Ajillo
- ✓ Pescaditos Fritos
- ✓ Calamares a la Andaluza
- ✓ Pimientos del Padrón

Segundo plato

(A escoger)

Gran Mariscada Salamanca

ó

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

ó

Rodaballo a la Plancha

ó

Cabruto, Lechazo de Burgos (al horno en su jugo castellano con cachelos y verduritas)

Postre

Crocanti ó Crema Catalana

Bodega

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

Vino Tinto (d.o. Rioja -Crianza)

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

Precio

70,00€ por persona (IVA INCLUIDO). Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. **PRECIO CON DESCUENTO: 66,00€ IVA INCLUIDO:** Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.



Menú Siete

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

Pica-Pica

- ✓ Ostras de Arcade
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"

Degustación

Vieira al Gratén con parmesano y jamoncito

Segundo plato

Góndola de Marisco Hervido (Selección de Marisco Hervido de primera calidad: ½ Bogavante del País, Langostinos de Vinaroz, Gambas Rojas de Huelva, Cigalas del Cantábrico)

+

Sorbete al Marc de Cava

Tercer plato

(A escoger)

Lubina Salvaje a la Espalda

ó

Cabríto Lechal de Burgos (al horno en su jugo castellano con cachelos y verduritas)

Postre

Tarta Massini

ó

Sorbete de Limón

Bodega

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

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

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

Precio

80,00€ por persona (IVA INCLUIDO). Viernes noche, Sábado mediodía y noche, y festivos mediodía. **PRECIO CON DESCUENTO: 75,00€ IVA INCLUIDO:** Lunes, Martes, Miércoles, Jueves y Viernes mediodía, festivos noche.

El día 10, 17 y 18 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.