



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, 16 y 17 de Diciembre, solo serán válidos los menús del dos al siete.