



## Menú C (2024)

*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 tintada de pescado y marisco*

*Parrillada de pescado y Marisco del Cantábrico*

*(Cigalas, Gambas, Rape, Merluza 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)*

*Cabruto de Burgos (al horno en su jugo con cachelos y verduras)*

### \*\*\*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: Festivos mediodía, sábados 7 y 28 mediodías  
ni domingos mediodía**

Precio por persona <b>60,00€</b> iva incluido	<u>Noviembre:</u> Jueves 28, noches viernes 29 y sábado 30 <u>Diciembre:</u> jueves 12 noche, jueves 19, viernes noches 13,20 y 27, y sábados noche del 14,21 y 28
Precio con reducción <b>55,00€</b> iva incluido por persona	De lunes a miércoles de diciembre, jueves 5, jueves 12 mediodía, viernes 13,20 y 27 mediodías, sábado 30 noviembre mediodía, sábados 14 y 21 diciembre mediodía