



Menú D (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"
 - ✓ Gambas al Ajillo
 - ✓ Chipirones a la andaluza
 - ✓ Pulpo a la Gallega
 - ✓ Zamburiñas de las Rías
 - ✓ Calamares a la Romana
 - ✓ Pimientos del padrón

Segundo plato (a escoger)

Paella Marinera especial "Salamanca" con BOGAVANTE

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)

Cabruto 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 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, sábado 8 y 28 mediodías
ni domingos mediodía**

Precio por persona 70,00€ iva incluido	<i>Noviembre: Jueves 28, noches viernes 29 y sábado 30 Diciembre: jueves 12 noche, jueves 19, viernes noches 13,20 y 27, y sábados noche del 14,21 y 28</i>
Precio con reducción 65,00€ iva incluido por persona	<i>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</i>