



Menú E (2024)

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
- ✓ Zamburinas al ajillo

Segundo plato

MARISCADA POR PERSONA

Cigalas del Cantábrico, Gambas rojas de Huelva, Langostinos de Vinaroz,
1/2 Bogavante del país

Tercer plato (a escoger)

Lubina Salvaje a la Espalda con verduritas, cachelos y ajitos

o

Rodaballo a la plancha con verduritas

o

Cabríto 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 o Sorbete de limón al mar de cava

Bodega

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

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

*Cava brut nature Agua, refresco, 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 100,00€ iva incluido	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
Precio con reducción 95,00€ 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