



# Menú A (2024)

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

\*\*\*

## Pica-Pica (a compartir)

- ✓ 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)*

*Paella de pescado y marisco*

*Entrecote de Galicia al gusto (a la pimienta o roquefort; con patata panadera y verduritas)*

\*\*\*

## 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: viernes 29 noviembre, sábado 30 noviembre  
jueves 12 y 19 diciembre viernes 13,20 diciembre, y 27 cena  
Festivos mediodía, sábados (excepto sábado 7 noche),  
ni domingos mediodía***

*Precio por persona  
40,00€ iva incluido*

*Jueves 28 noviembre*

*Precio con reducción  
35,00€ iva incluido  
por persona*

*De lunes a miércoles de diciembre, jueves 5,  
domingos noche, festivos noche, noches del  
sábado 7 diciembre y viernes 27 mediodía*



## Menú B (2024)

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

\*\*\*

### Pica-Pica (a compartir)

- ✓ Ensalada de cogollos de Tudela
- ✓ Jamón Ibérico de Bellota "extra de Guijuelo"
  - ✓ Pulpo a la Gallega
  - ✓ Calamares a la Andaluza
  - ✓ Pimientos del padrón

\*\*\*

### Segundo plato (a escoger)

*Paella de pescado y marisco*

*Rodaballo a la espalda con verduritas, cachelos y ajitos*

*Lubina a la espalda (aderezada con aceite de oliva virgen a las finas hierbas con patata panadera y verduritas)*

*Entrecote de Galicia al gusto (a la pimienta o roquefort)*

*Cabríto 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: jueves 12 diciembre noche, viernes 13 y 20 diciembre, sábados (excepto sábado 30 noviembre, sábados 7 y 28 diciembre noches), Festivos mediodía, ni domingos mediodía***

Precio por persona <b>50,00€</b> iva incluido	<i>Noviembre: Jueves 28, noches viernes 29 y sábado 30 Diciembre: jueves 19, noches viernes 27 y sábado 28</i>
Precio con reducción <b>45,00€</b> iva incluido por persona	<i>De lunes a miércoles de diciembre, jueves 5, jueves 12 mediodía, domingos noche, festivos noche, noches del sábado 7 diciembre, viernes 27 mediodía y sábado 30 noviembre mediodía</i>



## 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)*

*Cabrillo 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



# 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**

<i>Precio por persona</i> <b>70,00€</b> iva incluido	<i>Noviembre: Jueves 28, noches viernes 29 y sábado 30</i> <i>Diciembre: jueves 12 noche, jueves 19, viernes</i> <i>noches 13,20 y 27, y sábados noche del 14,21 y 28</i>
<i>Precio con reducción</i> <b>65,00€</b> iva incluido por persona	<i>De lunes a miércoles de diciembre, jueves 5, jueves 12</i> <i>mediodía, viernes 13,20 y 27 mediodías, sábado 30</i> <i>noviembre mediodía, sábados 14 y 21 diciembre</i> <i>mediodía</i>



# 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 <b>100,00€</b> iva incluido	<b>Noviembre:</b> Jueves 28, noches viernes 29 y sábado 30 <b>Diciembre:</b> jueves 12 noche, jueves 19, viernes noches 13,20 y 27, y sábados noche del 14,21 y 28
Precio con reducción <b>95,00€</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