



## Menú C (2025)

*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"
- ✓ Zamburiña de la Rías al ajillo
  - ✓ 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 verduras)*

*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, degustación tarta de Santiago, licores de la casa*

Precio por persona: 60,00 iva incluido

*(menú no disponible sábado mediodía, domingos mediodía, festivos, ni periodos de feria)*