



Menú D (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"
- ✓ Gambas al Ajillo
- ✓ Chípirones 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)

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

Precio por persona: 70,00 iva incluido

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