



## Menú E(2025)

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

### Pica-Pica (a compartir)

- ✓ Ostras de Arcade
- ✓ Jamón EXTRA de bellota
- ✓ Pulpo a la gallega
- ✓ Chipirones a la andaluza
- ✓ Zamburiñas 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 sature, Agua, refresco, cerveza

Café, degustación tarta de Santiago, licores de la casa

Precio por persona: 100,00 iva incluido

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