

Menú nº 1 _____

- Entremeses de la casa fríos y calientes.
- Sopa de marisco.
- Cordero estaca con patata panadera.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

36,00 € por persona.

Menú nº 2 _____

- Tabla de patés; cabracho, centollo 1/4.
- Bacalao al queso.
- Brocheta de solomillo gratinada con queso y tomate natural.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

42,00 € por persona.

Menú nº 3 _____

- Cecina con queso de cabra 1x4.
- Sopa de pixín.
- Lenguado relleno con brocheta de chipirón.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

35,00 € por persona.

Menú nº 4 _____

- Frituras variadas (calamar, croqueta, crujiente de gambas, chipirones) con sus salsa tártara.
- Cachopo de venao.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

30,00 € por persona.

Menú nº 5 _____

- Arroz caldoso marinero.
- Entrecot de ternera Angus.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

37,50 € por persona.

Menú nº 6 _____

- Sopa de pescado.
- Brocheta de chipirón y gambas.
- Cabritín al horno.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

35,00 € por persona.

Menú nº 7 _____

- Ensalada de ventrisca 1x4.
- Pulpo a la parrilla 1x4.
- Carrillera ibérica al chocolate.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

35,00 € por persona.

Menú nº 8 _____

- Frixuelo relleno de bacalao.
- Cachopo C arballera con pimientos de padrón.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

34,00 € por persona.

Menú nº 9 _____

- Plato de embutidos serranos.
- Pastel de cabracho.
- Frituras variadas (calamar, croqueta, crujiente de gambas y chipirón).
- Tortilla de patata.
- Plato criollo (chorizo, costilla, patatas y ensalada).
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

22,00 € por persona.

Menú nº 10 _____

- Plato de jamón ibérico con pan tomaca.
- Parrillada de pescados y mariscos.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

52,00 € por persona.

Menú nº 11 _____

- Bacalao al queso.
- Pitu de caleya.
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

33,00 € por persona.

Menú nº 12 _____

- Entremeses de la casa.
- Parrillada de carnes (criollo, costilla de cerdo, morcilla, secreto ibérico, entrecot de buey, patatas, pimientos y ensalada).
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores.

30,00 € por persona.

Teléfono de reservas

985 13 70 25

I.V.A. INCLUIDO