

Menú n° 1

- Plato de ibéricos
- Variado de frituras
- Sopa de marisco
- Cordero estaca con patata panadera
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores

39,50 € por persona.

Menú n° 2

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

44,50 € por persona.

Menú n° 3

- Sopa de pixín
- Brocheta de chipirón y gambas con arroz cremoso
- Cabritín al horno
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores

41,50 € por persona.

Menú n° 4

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

53,00 € por persona.

Menú n° 5

- Plato de ibéricos
- Variado de pates
- Frituras variadas (calamar, croqueta, crujiente y chipirón)
- Plato criollo (chorizo, costilla, patatas y ensalada)
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores

24,00 € por persona.

Menú n° 6

- Pates de centollo y cabracho
- Ensalada de ventrisca
- Parrillada de carnes (criollo, costilla de cerdo, morcilla, pollo, entrecot de vacuno mayor, patatas, pimientos y ensalada)
- Postre.
- Vino joven-agua-café-licores

30,00 € por persona.

Teléfono de reservas

985 13 70 25

Los precios indicados son por comensal

I.V.A. INCLUIDO

Opciones

ENTRADAS

- Sopa de marisco
- Ensalada de centollo
- 1/2 bugre con langostinos
- Arroz con bugre
- Viera de salpicón con langostinos

PESCADOS

- Lengado relleno con brocheta de chipirón
- Bacalao al queso
- Lubina al horno con su pisto
- Merluza a la sidra con llampares y centollo
- Rape negro al horno

CARNES

- Solomillo a la crema de foie
- Pierna de cabrito
- Solomillo de cerdo ibérico al P.X.
- Pitu de caleya con patatines
- Lechazo de castilla con patata panadera