



Menú 1

Entradas al centro de la mesa

- Surtido de ahumados sobre cama de tomate con encurtidos.
- Habitas baby con jamón ibérico y huevo poche.

Sigue

- Ensalada individual de codorniz escabechada

Principal a elegir

- Lomo de atún en chop suey
- Carrillera Ibérica estofada con crema de patata

Postre

- Pastelillos variados

Café, infusiones

Vino blanco de Rueda, vino tinto de Rioja, cerveza Mahou y refrescos.

Precio 35 euros IVA incluido



Menú 2

Entradas al centro de la mesa

- Ensalada de tomate raf con ventresca
- Cañas de berenjena con miel
- Chirretes con huevos fritos y pimientos verdes

Principal a elegir

- Suprema de bacalao con chutney de verduras
- Entrecote de vaca madurada con patatas y padrón

Postre

- Pastelillos variados

Café, infusiones

Vino blanco Albariño, vino tinto de Ribera,
cerveza Mahou y refrescos.

Precio 40 euros IVA incluido



Menú 3

Entradas al centro de la mesa

- Jamón ibérico de bellota y pan con tomate
- Alcachofas naturales confitadas a la plancha
- Pulpo braseado con puré de patata y aceite de pimentón

Principal a elegir

- Suprema de mero en papillote con verduritas
- Abanico ibérico con guarnición
- Costilla de ternera a baja temperatura con panaderas

Postre

- Pastelillos variados

Café, infusiones

Vino blanco Albariño, vino tinto de Ribera,
cerveza Mahou y refrescos.

Precio 45 euros IVA incluido