

NUESTROS MENÚS

(Precio por persona, mínimo dos personas)

MENÚ PESCADO

Ensalada de tomate, cebolleta y ventresca.



PESCADO

Croquetas artesanas variadas.



CONTIENE
GLUTEN



HUEVOS



LÁCTEOS



PESCADO



MOLUSCOS

Gambas de Huelva a la plancha.



CRUSTÁCEOS

Rape, lubina o rodaballo a la brasa con su bilbaína y panadera.



PESCADO

Agua o vino blanco o tinto crianza, pan y postres caseros

45€/Persona

MENÚ ARROZ A LA BRASA

Paleta ibérica de bellota.

Langostinos a la plancha.



CRUSTÁCEOS

Zamburiñas con aliño, ajo y perejil.



MOLUSCOS

Arroz con bogavante, a la brasa.



CONTIENE
GLUTEN



PESCADO



MOLUSCOS

Agua o vino blanco o tinto crianza, pan y postres caseros

45€/Persona

MENÚ TXULETÓN

Morcilla a la brasa con tomates caseros y pimientos.

Chorizo a la sidra elaborado a la brasa

Tortilla de bacalao al estilo brasería.



Txuletón de ganado mayor 1,200kg a la parrilla con su guarnición.

Agua o vino blanco o tinto crianza, pan y postres caseros

45€/Persona

MENÚ GRUPAL

MÍNIMO 8 PERSONAS

PRIMEROS

Surtido de ibéricos.

Ensalada de ventresca con cebolla deshidratada y reducción de módena.

Pimientos rellenos de hongos con salsa de queso azul.

A ELEGIR

Entrecot de ganado mayor con patatas y mojo picón.

Merluza rellena de txangurro con salsa de marisco.

POSTRE ARTESANAL

Torrija caramelizada con helados de vainilla.

45€ I.V.A INCLUIDO

Pan y agua o vino (Media botella por persona) incluido.

MENÚ ESPECIAL

MÍNIMO 10 PERSONAS

PRIMEROS

Ensalada de ventresca con cebolla confitada y frutos rojos.

Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo.

Langostinos a la plancha.

SEGUNDOS

Merluza rellena de txangurro con crema de nécora.

Lámina de ganado mayor con patatas y pimientos.

POSTRE ARTESANAL

Pantxineta rellena de crema pastelera y chocolate.

48€

I.V.A INCLUIDO

Pan y agua o vino (Media botella por persona) incluido.