

MENÚ ESPECIAL

PRIMEROS:

- Ensalada de bacalao con romesco y alcachofas confitadas
- Salteado de alcachofas, calamares con jamón ibérico
- Ensalada tibia de cabra con frutos rojos
- Surtido de croquetas caseras
- Montaditos de escalivada y anchoas
- Tartar de atún rojo, aguacate, tomate y granada
- Pulpo a la gallega con puré de boniato (supl. 2,50€)
- Canelones de carne con bechamel de avellanas
- Canelones de pato y foie con bechamel de trufa
- Ensaladilla rusa casera con gambas

SEGUNDOS:

- Secreto ibérico a la brasa
- Arroz caldoso marinero
- Paella de gambas, rape y alcachofas
- Paella negra de cigalas y mejillones
- Chuletón de vaca madurada
- Bacalao con alioli y piquillo
- Cachopo de sobrasada, queso, miel y pistachos
- Cachopo de guanciale con rigatoni a la carbonara
- Cachopo de cabrales y jamón ibérico
- Carrillera confitada al Pedro Ximénez
- Parrillada de pescado y marisco (supl. 6€)

Bebida, pan y postre

32,90€
iva incluido