

# MENÚ ESPECIAL

## PRIMEROS:

- Ensalada de bacalao con romesco y alcachofas
- Ensalada tibia de cabra con frutos rojos
- Surtido de croquetas caseras
- Montaditos de escalivada y anchoa
- Tartar de atún rojo con aguacate
- Canelón de carne y “calçots” con bechamel de avellana
- Salteado de alcachofas, jamón y cebolla confitada
- Pulpo a la gallega (supl. 2,50€)
- Sepia a la plancha con puré de boniato
- Canelón de pato y foie con bechamel de trufa
- Ensaladilla rusa casera con gambas

## SEGUNDOS:

- Secreto ibérico a la brasa
- Hamburguesa con edam, beicon, cebolla y huevo
- Arroz caldoso marinero
- Arroz de rape y alcachofas con su picada
- Fideuá de marisco
- Chuletón de ternera madurada (supl. 2,50€)
- Cachopo de cabrales y jamón ibérico
- Paletilla de cordero deshuesada
- Bacalao con alioli y piquillo
- Cachopo de sobrasada, manchego, miel y pistachos
- Carrillera confitada al Pedro Ximénez
- Risotto de setas y foie caramelizado
- Paella negra al señorito de pulpo y gambas

Bebida, pan y postre

**31,90€**

iva incluido