



Menú Especial Mínimo 2 personas

ENTRANTES // ALÉRGENOS

1 Ensalada de aguacate con gambas y vinagreta de pera y mostaza. (2,10,12)

2 Jamón Ibérico.

3 Fritura de pescado y marisco. (1, 2, 4, 13)

4 A elegir: Pulpo a la brasa con patatas y verduras. (13)

O

Gambas al ajillo. (2)

PLATOS PRINCIPALES (A Elegir)

1 Filete de lubina a la plancha con vinagreta de ajo, limón y azafrán. (4,7,9,12)

2 Rape a la plancha con vinagreta de tomate, ajo y albahaca. (4,12)

3 Filete de Gallo de San Pedro frito con cebolla y pimientos. (1,4)

4 Lomo de salmón a la plancha, salsa curry verde y mango. (1,4,6,9)

5 Langostinos salvajes del Mediterráneo a la plancha con guarnición (300 g.).(2,7)

6 ½ Bogavante a la plancha (300 grs). Suplemento de 4€ p.persona (2,3)

7 Cazuela de lomo de bacalao al horno con salsa marinera. (1,2,4,13)

8 Solomillo de ternera lechal a la brasa con guarnición.

A elegir: Salsa pimienta (1,3,4,7,9,12) O salsa moscatel. (1,4,6,12)

9 Entrecot de vaca a la brasa con salsa pimienta y guarnición. (1,3,4,7,9,12)

10 Cachopo con patatas fritas, pimientos de padrón y salsa

Cabrales. (1,2,3,4,6,7,12,13)

11 Lechona confitada deshuesada. (7,9,12)

12 Presa de cerdo Ibérico de bellota a la brasa con salsa de frambuesa. (7,9,12)

Incluye:

Pan (1), Alioli (3), Olivas

Postre (3,7,8)

Bebidas:

Vinos Blancos: Castro Rei (D.O. Ribeiro) o Monsalve (Verdejo)

o Vino Tinto (Crianza Rioja) Y Agua

Precio Menú: 38€ (IVA incluido) por persona

Precio Menú para llevar sin bebida: 32€ (IVA incluido) por persona

CONSULTEN LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL