

## 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)

0

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 1/2 Bogavante a la plancha (300 grs). (2,3)
  - 5 Solomillo de vaca a la brasa con guarnición. (3, 7)
- Salsas a elegir:** pimienta (1,4,9,12) u Oporto y Pedro Ximénez (12)
- 6 Entrecot de vaca a la brasa con guarnición. (3, 7)
  - 7 Lechona confitada deshuesada con salsa de manzana. (1,12)
  - 8 Cazuela de lomo de bacalao al horno con salsa marinera. (1,2,4,13)
  - 9 Solomillo de cerdo Ibérico 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: 37€ (IVA incluido) por persona**

CONSULTEN LOS ALÉRGENOS CON NUESTRO PERSONAL