



MENU 1

UNA RACION CADA CUATRO PERSONAS

PASTEL DE CABRACHO CON SALSA ROSA

RABAS DE PELUDIN FRITAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO EN SALSA

Ó

SOLOMILLO DE AÑOJO A LA PLANCHA Ó EN SALSA DE QUESO

POSTRE

POSTRE DE ELABORACION PROPIA

BODEGA Ó SANGRIA

PAN, CAFÉ COPA DE CAVA Ó CHUPITO

27€





MENU 2

UNA RACION CADA CUATRO PERSONAS

PASTEL TEMPLADO DE PUERROS Y LANGOSTINOS

RABAS DE PELUDIN FRITAS

CROQUETAS DE COCIDO

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

ENTRECOT A LA PLANCHA

Ó

BACALAO CON TOMATE CASERO

POSTRE

POSTRE DE ELABORACION PROPIA

BODEGA Ó SANGRIA

PAN, CAFÉ COPA DE CAVA Ó CHUPITO

27€





MENU 3

UNA RACION CADA CUATRO PERSONAS

SURTIDO IBERICO DE GUIJUELO
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON ANCHOAS
SURTIDO DE RABAS Y CROQUETAS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

MERLUZA RELLENA DE CENTOLLO
Ó
LECHAZO ASADO CON PATATA PANADERA

POSTRE

POSTRE DE ELABORACION PROPIA

BODEGA Ó SANGRIA

PAN, CAFÉ COPA DE CAVA Ó CHUPITO

29€





MENU 4

UNA RACION CADA CUATRO PERSONAS

CECINA DE LEÓN CON AOVE
ENSALADA DE VERDURAS ASADAS CON VENTRESCA
SURTIDO DE RABAS Y CROQUETAS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

PESCADO DE LA LONJA CON PATATA PANADERA
Ó
SOLOMILLO DE AÑOJO A LA PLANCHA Ó EN SALSA DE QUESO

POSTRE

POSTRE DE ELABORACION PROPIA

BODEGA Ó SANGRIA

PAN, CAFÉ COPA DE CAVA Ó CHUPITO

29€





MENU 5

UNA RACION CADA CUATRO PERSONAS

JAMÓN IBERICO DE GUIJUELO
PULPO A LA GALLEGA CON SU PATATA
SETAS A LA PLANCHA CON REFRITO DE GAMBAS

SEGUNDO PLATO A ELEGIR

RAPE A LA PLANCHA CON SU REFRITO
Ó
LECHAZO ASADO CON PATATA PANADERA

POSTRE

POSTRE DE ELABORACION PROPIA

BODEGA Ó SANGRIA

PAN, CAFÉ COPA DE CAVA Ó CHUPITO

32€

