



MENÚ N°1

52€

Entrantes para compartir

(Cada 4 comensales)

Cecina con aceite de almendras. (4)

Croquetas de Jamón y Carabineros (1,2,3,8)

(2uds por persona).

Bastoncitos de berenjenas con mayo de miel de caña. (1,2,3,14)

Platos Principales

Merluza asada. (1,3,6)

Pluma ibérica a la brasa con patatas fritas.

Postre

Tarta de Queso. (4,1,3,6)



MENÚ Nº2

48€

Entrantes para compartir

(Cada 4 comensales)

Carpaccio de Presa. (11,14)

Croquetas de Jamón y Carabineros (1,2,3,8)

(2uds por persona).

Torrezno en dos cocciones. (3,14)

Platos Principales

Arroz meloso de Rabo de Toro con Boletus.

(2,14)

Pluma ibérica a la brasa con patatas fritas.

Postre

Tartaleta de manzana. (1,2,3,14,4t,11t)



MENÚ N°3

57€

Entrantes para compartir

(Cada 4 comensales)

Jamón y Lomo 100% Ibérico de Bellota.

Pimientos de piquillo rellenos de rabo de toro.
(2,3,14)

Torrezno en dos cocciones. (3,14)

Platos Principales

Rapercito a la marinera. (6)

Churrasco a la Brasa con patatas fritas.

Postre

Filloas (1,2,3)



MENÚ COCKTAIL

40€

**Tortilla de Patatas.
Empanada Gallega.
Ensaladilla Rusa.
Bastoncitos de Berenjena.
Cazón a la Andaluza.
Torreznos.
Solomillo Salteado.
Piononos**

1hr de Barra Libre en cervezas y vinos establecidos. NO incluye cualquier bebida diferentes a la anteriores. Imprescindible Mesa Alta



MENÚ INFANTIL

35€

Entrantes para compartir

Croquetas de Jamón (1,2,3,8)

(2uds por niño).

Platos Principales

Finger de Pollo con patatas fritas.(1,2,3)

Postre

Helado



NOTAS ADICIONALES

Los menús incluyen agua mineral y una botella de vino por cada cuatro comensales, así como café.

No están incluidos: refrescos, cerveza, licores ni ninguna bebida que no esté específicamente indicada.

Es imprescindible informarnos sobre cualquier alergia o intolerancia al momento de reservar el menú.