



MENÚ DE PARRILLADAS - MÍNIMO 2 PERSONAS

3 Entrantes

- Ensalada especial
- Mejillones al vapor
- Croquetas de jamón y calamares a la romana

Jarra de cerveza ½ l. o tinto de verano ½ l. o ½ botella de vino o tercio de cerveza o gaseosa ½ l. o agua mineral ½ l. o refresco grande.

Plato individual a elegir entre:

- Parrillada de pescado y marisco (½ Lubina, ½ dorada, 2 calamaritos, 2 gambones, 2 cigalas y 2 navajas)
- Parrillada de carne (Cordero, entrecot, lomo, bacon, chistorra y pechuga de pollo)

Postre casero

Precio por persona: 23,95

MENÚ INDIVIDUAL

Primeros platos a elegir

- Ibéricos con: Salchichón, Jamón, lomo, chorizo y queso manchego
- Cogollos con salmón ahumado, tomate, huevo, anchoa, atún y olivas
- Revuelto de trigueros y gambas
- Tabla de pulpo a la gallega
- Calamares a la romana
- Parrillada de verduras

Segundos platos a elegir

- Entrecot de ternera
- Chuletas de cordero
- Pechuga de pollo a la plancha
- Parrillada 4 carnes
- Dorada a la espalda
- Lubina a la espalda
- Sepia a la plancha
- Emperador a la plancha

Postre casero y 1 bebida

Precio por persona: 22,95

Todos con guarnición de patatas y pimientos

MENÚ MEDITERRANEO - 4 ENTRANTES, CARNE, PESCADO O PAELLA

4 Entrantes compartidos

- Cogollos con salmón y anchoas
- Ibéricos con: Salchichón, Jamón, lomo, chorizo y queso manchego
- Langostinos cocidos
- Fritura a la andaluza

Plato individual a elegir:

- Entrecot de ternera a la plancha
- Chuletas de cordero
- Dorada a la espalda
- Lubina a la espalda
- Paella de marisco (Mínimo 2 personas)

Postre casero y 1 bebida

Precio por persona: 24,95

Todos con guarnición de patatas y pimientos

MENÚ TAPAS Y MONTADITOS - MÍNIMO 2 PERSONAS

Todo al centro de la mesa

- Bandeja de bravas
- Lomo Ibérico y queso curado
- Tabla de pulpo a la gallega
- Bandeja de chopitos
- 6 Croquetas de Jamón
- 6 Montaditos variados

1 Jarra de Sangría, cerveza o refrescos

Precio por persona: 20,95

MENÚ PREMIUM

4 entrantes compartidos

- Cogollos con salmón y anchoas
- Ibéricos con: Salchichón, Jamón, lomo, chorizo y queso manchego
- Quisquillas cocidas.
- Mejillones al vapor.

Plato individual a elegir:

- Arroz con langosta o bogavante con mariscos
- Chuleton de ternera sin hueso a la plancha
- Solomillo de ternera
- Confit de pato
- Lubina o dorada a la plancha

Precio por persona: 28,95

Bebida: Rioja tinto, blanco de Rueda, Jarra de cerveza, sangría, refresco o agua.

Postre: Nueces nata, tarta con helado, etc...

Todos los precios con IVA incluido