

MENÚS

(mínimo 4 personas)

A⁵⁸

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico 100% de bellota 'Quercus'

Callo de sepia cocido con mayonesa

Ensalada de brotes y crudités con vinagreta de mango y chili

SEGUNDOS A ELEGIR

Lubina de caña a la espalda

Solomillo de ternera a la plancha

POSTRE

Repostería variada

BODEGA

Vino blanco D. O. Albariño

Vino tinto D. O. Rioja

Agua, aperitivos, cafés y pan

55€

IVA incluido

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico 100% de bellota 'Quercus'

Tomate raff con ventresca de bonito del norte

Calamar de playa a la plancha

SEGUNDOS A ELEGIR

Merluza al horno con colas de gamba

Entrecot de vaca madurada a la plancha

POSTRE

Fruta del tiempo variada

BODEGA

Vino tinto crianza D. O. Rioja

Agua, aperitivos, cafés y pan

53€

IVA incluido

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico 100% de bellota 'Quercus'

Tomate raff con ventresca de bonito del norte

Callo de sepia cocido con mahonesa

Quisquilla cocida del mediterráneo

SEGUNDOS A ELEGIR

Pescados

Atún rojo a la plancha o Rape de playa con ensalada de hojas

Carnes

Paletilla de cabritillo lechal o Cochinillo crujiente al horno

POSTRE

Repostería variada

BODEGA

Vino blanco D. O. Albariño

Vino tinto D. O. Ribera del Duero roble

Agua, aperitivos, cafés y pan

62€

IVA incluido

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón y lomo ibérico 100% de bellota 'Quercus'

Tomate raff con ventresca de bonito del norte

Pulpo a la plancha con crema de patata y trufa

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella de marisco pelado

Paella valenciana

POSTRE

Repostería artesana

BODEGA

Vino tinto D. O. Ribera del Duero

Agua, aperitivos, cafés y pan

50€

IVA incluido