

OFERTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN A

Para empezar

Queso viejo de oveja de leche cruda con picos naturales y de tomate



Para compartir

Nuestra ensaladilla con ventresca de atún
Croquetas caseras de jamón ibérico y carabinero
Sardina ahumada con tartar de tomate
Mejillones gallegos "pata negra" al vapor



Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de paella)

Arroz de pollo con verduras y toque de soja
Arroz meloso de ciego marinero
Entrecot de lomo bajo de ternera con patatas
Lomo de bacalao a la bilbaína con pimientos y cachelos



Para terminar

Nuestro surtido de postres de la casa



Bebidas

Cerveza, refrescos y agua Solán de Cabras
VINO TINTO a elegir
Ribera del Duero Vilano roble o Rioja Viña Real Crianza
VINO BLANCO a elegir
Rueda Vega de Reina ó Marina Alta
Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

35€

IVA INCLUIDO

COPAS: 7€ • ESPECIALES: 8€ • PREMIUM: 9€

OFERTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN B

Para empezar

Tostita de pasas con foie y reducción de PX



Para compartir

Tomate rosa relleno con crema de burrata
al aroma de albahaca

Rabitas de calamar nacional a la andaluza
con huevo y sal de trufa

Tartar de salmón marinado con aguacate
Zamburiñas a la plancha



Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de arroz)

Paella del señorito (marisco pelado)

Arroz meloso de carrillera y boletus edulis

Taco de solomillo de ternera a la plancha
con patatas puente nuevo

Lubina a la sal sobre tomate concasse y salsa tártara



Para terminar

Nuestro surtido de postres de la casa



Bebidas

Cerveza, refrescos y agua Solán de Cabras

VINO TINTO a elegir

Rioja crianza Campillo o Ribera del Duero Pruno

VINO BLANCO a elegir

Rueda Protos ó Albariño Martín Códax

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

45€

IVA INCLUIDO

COPAS: 7€ • ESPECIALES: 8€ • PREMIUM: 9€

OFERTA GASTRONÓMICA

OPCIÓN C

Para empezar

Gilda de gordal con su piparra y anchoa del Cantábrico

Para compartir

Jamón ibérico de bellota D.O Guijuelo

Flor de alcachofa confitada a baja temperatura con salsa romesco y parmesano

Pulpo a la plancha con parmentier de patata

Gamba blanca de Huelva a la plancha

Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de arroz)

Arroz ciego de carabineros

Arroz meloso de bogavante

Entrecot de vaca madurada con patatas y pimientos de padrón

Tataki de atún rojo

Para terminar a elegir

Tarta fina de manzana con helado de vainilla

Bebidas

Cerveza Mahou, refrescos y agua Solán de Cabras

VINO TINTO a elegir

Rioja crianza Viña Alberdi o Ribera del Duero crianza Aster

VINO BLANCO a elegir

Rueda Jose Pariente ó Albariño Terras Gauda

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

55€

IVA INCLUIDO

COPAS: 7€ • ESPECIALES: 8€ • PREMIUM: 9€