

# 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)

Paella valenciana

Arroz a banda

Cachopo de ternera con cecina, queso de cabra y cebolla caramelizada

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 Izadi Crianza

Ribera del Duero Monteabellón Roble

VINO BLANCO a elegir

Rueda Tres Pilares / Marina Alta

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

# 36€

IVA INCLUIDO

COPAS: 8€ • ESPECIALES: 9€ • PREMIUM: 10€

# OFERTA GASTRONÓMICA

## OPCIÓN B

### Para empezar

Salchichón de payés con picos naturales y de tomate



### 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)

Arroz de pato, puerros y ajos tiernos

Arroz meloso ciego marinero

Dados de solomillo de vaca salteados con boletus  
y patatas paja

Lingote de atún con verduras al wok y soja



### Para terminar

Nuestro surtido de postres de la casa



### Bebidas

Cerveza, refrescos y agua Solán de Cabras

VINO TINTO a elegir

Rioja Campillo Crianza / Ribera del Duero Pruno

VINO BLANCO a elegir

Rueda Protos / Albariño Martín Códax

Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

# 46€

IVA INCLUIDO

COPAS: 8€ • ESPECIALES: 9€ • PREMIUM: 10€

# 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  
Almejas a la marinera

### Principal a elegir

(mínimo 2 personas por cada tipo de arroz)

Arroz ciego de carabineros  
Arroz meloso de carrillera y boletus  
Entrecot de vaca con patatas y pimientos de padrón  
Rodaballo a la bilbaína

### 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 Viña Alberdi Crianza  
Ribera del Duero Pinna Fidelis Crianza  
VINO BLANCO a elegir  
Rueda José Pariente ó Albariño Terras Gauda  
Cafés e infusiones

Presupuesto por persona

# 56€

IVA INCLUIDO

COPAS: 8€ • ESPECIALES: 9€ • PREMIUM: 10€