

Menú

Entrantes

Jamón y lomo ibéricos de Guijuelo con queso curado de oveja

Calamar nacional a la andaluza y croquetas caseras del chef

Volován de hojaldre relleno de marisco con graten de alioli

Tomate de temporada trinchado con anchoas, mojama y queso fresco

Plato principal a su elección

*Meloso de codillo con reducción de Pedro Ximenez y
patatas panaderas*

ó

Merluza a la marinera con almejas y brocheta de verduras

Postre

Repostería de la casa con fruta del tiempo y helado

Bodega

*Vino tinto, vino blanco, cerveza, tinto de verano,
refrescos, agua y Café*

Sidra y cava

Precio por persona 33€

(Iva incluido)

**EL PRECIO DEL MENÚ INCLUYE 1 COPA POR COMENSAL Y
MÚSICA DISCO**

