

MENU Nº 1

Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....

Surtido de Ibéricos

Jamón , lomo ,chorizo ,salchichón ibérico y queso manchego

Croquetas Ibéricas de jamón

Elaboradas de forma artesanal

Pimientos rellenos de Bacalao

Cubiertos de salsa de piquillo

Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada

Gratinado al horno a fuego lento

Continuamos con el plato principal.....

Solomillo de Vaca/Costillas a la Barbacoa

Acompañado con patatas panaderas y pimiento rojo asado al carbón

O

Lubina a la Espalda/Merluza a la Vasca

Con lecho de verduritas y ajo laminado en vinagreta de oliva

Postre de la Casa

Café e Infusiones

Vino Crianza Rioja ,Blanco de Rueda

Agua Mineral,Cerveza Mahou(barril) y Refrescos

Precio por Cubierto: 57 € (iva incluido)

MENU Nº 2

Al centro a compartir para cada cuatro comensales...

Surtido de Ibéricos

Jamón ,lomo ,chorizo,salchichón ibéricos y queso manchego

Revuelto de Morcilla con piñones

Salteado con huevos de corral y morcilla de Burgos

Croquetas Ibéricas de Jamón

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao

Gambas a la Plancha

Plato principal individual.....

Chuletón de Vaca /Chuletillas de Lechal

Con asadillo de pimientos y unas panaderas

O

Merluza a la Vasca/Dorada a la Espalda

Con sus almejas , gambas y puntas de espárragos blancos

Postre de la Casa

Café e Infusiones

Tinto Rioja Crianza y De Rueda Blanco

Cerveza Mahou(barril),Refrescos y Agua Mineral

Precio por Cubierto: 62 € (iva incluido)

MENU Nº 3

Para compartir al centro.....

Parrillada de Verduras

Berenjena, calabacín, tomate, cebolla, setas, y espárragos trigueros a la sal

Revuelto de Morcilla

Mezcolanza jugosa de huevos ,morcilla y unos piñones

Pastel de Cabracho

Púding de pescado acompañado de salsa de puerros

Continuamos con

Arroz Caldoso con Bogavante acompañado de gambas , almejas y cubitos de rape.

Postre de la Casa

Café e Infusiones

Rioja Tinto Crianza y Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y

Refrescos

Precio por Cubierto: 60 € (iva incluido)

MENU Nº 4

Empezamos.....

Crema de Nécoras

**

Seguimos para compartir entre cuatro con los

Surtido de Ibéricos

Jamón , lomo ,chorizo ,salchichón ibérico y queso manchego

Brandada de Bacalao

Unión homogénea de bacalao con aceite de oliva gratinado al horno

Croquetas de Jamón Ibérico

De propia creación

Plato principal.....

Solomillo de Vaca Madura

Acompañadas de patatas panadera

O

Lubina a la espalda

Con ajitos laminados sobre su lomo

Postre de la Casa

Café e Infusiones

Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Agua Mineral ,Cerveza Mahou(barril) y Refrescos

Precio por Cubierto: 65 € (iva incluido)

MENU Nº 5

A compartir para cada cuatro comensales.....

ENTRADAS:

Pastel de Cabracho

Revuelto de Setas y Gambas

Calamares a la Andaluza

Lacón a la Gallega

Croquetas Ibéricas de jamón

BARBACOA:

Costillas de la Casa

Chorizo a la Barbacoa

Morcilla a la Barbacoa

Chuletillas de Lechal

Postre de la Casa

Café e Infusiones

Rioja Tinto Crianza y Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y

Refrescos

Precio por Cubierto: 48 € (iva incluido)