

# Menú especial

24,00 € (IVA incluido)

(Este menú debe concertarse con 48h de antelación)

## Entrantes

(Elegir 3 entrantes)

Aperitivo

Jamón ibérico con pan tumaca y aceite virgen extra  
Mi-cuit con crema de manzana y crujiente de frutos secos con pan tostado de  
Ensalada templada de Chipirón de anzuelo con su tinta en vinagreta  
Ensalada de la huerta con ventresca de bonito y piquillos confitados  
Delicias de fritos caseros en miniatura  
Pulpo a la plancha con aceite de pimentón y patata aromatizada  
Arroz cremoso con bogavante y mejillones de roca (+3 €)

## 2º Plato

(Elegir entre 2 carnes y 1 pescado)

Centro de chuleta de buey con patatas y piquillos  
Costillas de cordero lechal con pimientos del padrón  
Confit de pato al horno con salsa de oporto y panaderas  
Rodaballo individual 500gr estilo Orio con patata panadera  
Merluza de anzuelo a la plancha con verduritas y aceite de trufa

**Postre se deberá elegir uno para toda la mesa entre :**

Pantxineta crujiente con heladode vainilla y chocolate caliente  
Tarta de queso casera con coulés de frutos rojos  
Brownie de chocolate sobre cremoso de vainilla y helado de galleta mari  
Sorbete de mojito  
Surtido especial de repostería con fruta de temporada y helado

## Bebidas y cafés

No incluidos