



MENU 1

Para compartir

Tomate en aliño con bonito

Ensaladilla rusa

Alcachofas con langostinos

Croquetas de marisco

A elegir entre

Entrecot de novillo

Lubina

Bacalao

Postre

Pastel de tiramisú con helado

Café e Infusiones

Bodega

Vinos Blancos

Albariño, Rueda o Godello

Vinos Tintos

Rioja o Ribera del Duero

Aguas Minerales – Cervezas

Cava

55 euros + 10% iva



MENU 2

Para compartir

Langostinos frescos
Alcachofas a la plancha
Croquetas de marisco
Calamares de potera

A elegir entre

Entrecot de novillo
Lubina
Bacalao

Postre

Carpaccio de piña con helado
Café e Infusiones

Bodega

Vinos Blancos

Albariño, Rueda o Godello

Vinos Tintos

Rioja o Ribera del Duero

Aguas Minerales – Cervezas

Cava

65 euros + 10% iva



MENU 3

Para compartir

Langostinos frescos
Zamburiñas a la plancha
Delicias de bacalao en tempura
Jamón de Jabugo y queso

A elegir entre

Solomillo de vacuno mayor
Rape a la parrilla
Atún rojo

Postre

Filloas rellenas con helado
Café e Infusiones

Bodega

Vinos Blancos

Albariño, Rueda o Godello

Vinos Tintos

Rioja o Ribera del Duero

Aguas Minerales – Cervezas

Cava

70 euros + 10% iva



MENU 4

Primer plato

Crema de nécoras con taquitos de cigalas

Segundo plato

Salmón ahumado con carpaccio de piña

Tercer plato

A elegir entre

Entrecot de tenera a la parrilla

Lubina

Bacalao

Postre

Tarta de tiramisú con helado

Café e Infusiones

Bodega

Vinos Blancos

Albariño, Rueda o Godello

Vinos Tintos

Rioja o Ribera del Duero

Aguas Minerales – Cervezas

Cava

60 euros + 10% iva



MENU 5

Primer plato

A compartir

Pulpo con cachelos

Zamburiñas a la plancha

Jamón de Jabugo y queso curado

Segundo plato

Bogavante a la parrilla

Tercer plato

A elegir entre

Solomillo de vacuno mayor

Atún rojo

Chuletón de vaca

Merluza

Entrecot

Rape

Postre

Filloas con helado

Café e Infusiones

Bodega

Vino blanco Ribeiro Casal de Armán

Vino tinto Rioja Luis Cañas

Aguas Minerales – Cervezas

Cava

110 euros + 10% iva