

MENÚ verano 2025

menu 1

ENTRANTES

MARINERAS

CALAMAR NACIONAL PLANCHA

ZAMBURIÑA PLANCHA

ENSALADA CON LECHUGA, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, CRUJIENTE DE BACON Y HELADO DE LIMÓN

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR (MIN. 2 PERS Y MAX. DOS ARROCES X MESA)

ARROZ DEL SEÑORET

ARROZ BANDA

ARROZ NEGRO CON SEPIA Y GAMBAS

ARROZ CON SOLOMILLO DE CERDO Y AJETES

ARROZ CON VERDURAS

POSTRE al centro

HELADO DE VAINILLA CON BISCUIT DE CHOCOLATE CASERO Y CHOCOLATE FONDANT

CAFÉ

BEBIDA INCLUIDA

P.V.P 35€



615585406

MENÚ verano 2025

menu 2

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
PAN REDONDO TOSTADO CON ACEITE
CROQUETAS DE JAMÓN Y CROQUETAS DE SEPIA
CRUJIENTE DE GAMBA CON MAHONESA DE KINCHI
ENSALADA CON LECHUGA, CEBOLLA MORADA, AGUACATE, CRUJIENTE DE BACON Y HELADO DE LIMÓN

PLATO PRINCIPAL

(OPCIÓN 1) MIN. 2PERS.MAXIMO DOS ARROCES X MESA

ARROZ A BANDA
ARROZ CON BOGAVANTE Y GAMBAS (SUPLEMENTO 7 € X RACIÓN)
ARROZ DEL SEÑORET
ARROZ NEGRO CON GAMBAS Y SEPIA
ARROZ CON SOLOMILLO DE CERDO Y AJETES
ARROZ CON VERDURAS

(OPCIÓN 2)

SECRETO A LA PARILLA
SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS
BAKALAO CONFITADO Y GRATINADO CON ALIOLI

POSTRE al centro

HELADO DE VAINILLA CON BISCUIT DE CHOCOLATE CASERO Y CHOCOLATE FONDANT

CAFÉ

BEBIDA INCLUIDA

P.V.P 37€



615585406

MENÚ verano 2025

menu 3

ENTRANTES

JAMÓN IBÉRICO DE CEBO
PAN REDONDO TOSTADO CON ACEITE
CROQUETAS DE JAMÓN Y CROQUETAS DE SEPIA
CALAMAR NACIONAL PLANCHA
QUESO BREE REBOZADO CON ALMENDRAS Y DULCE DE ARANDANOS

PLATO PRINCIPAL

(OPCIÓN 1) MAXIMO DOS ARROCES X MESA

ARROZ A BANDA
ARROZ CON BOGAVANTE Y GAMBAS (SUPLEMENTO 7 € X RACIÓN)
ARROZ DEL SEÑORET
ARROZ NEGRO CON GAMBAS Y SEPIA
ARROZ CON SOLOMILLO DE CERDO Y AJETES
ARROZ CON VERDURAS

(OPCIÓN 2)

SECRETO A LA PARILLA
SOLOMILLO DE CERDO CON SALSA DE SETAS
BAKALAO CONFITADO Y GRATINADO CON ALIOLI

POSTRE al centro

HELADO DE VAINILLA CON BISCUIT DE CHOCOLATE CASERO Y CHOCOLATE FONDANT

CAFÉ

BEBIDA INCLUIDA

P.V.P 37€



615585406