

# MENÚS ESPECIALES TEMPORADA 2017\*



\*CONSUMISIONES DE BARRA  
NO INCLUIDAS EN MENU

• ENTRANTES PARA CADA 4 PERSONA •

APERITIVO DE LA CASA (Individual)

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA CON TOSTAS

RACIÓN DE GAMBAS BLANCAS DE HUELVA

TATAKI ATÚN ROJO DE ALMADRABA, MARINADA DE PUERROS Y AJO BLANCO

• PLATO INDIVIDUAL (A ELEGIR UNO) •

LOMO DE PESCADO PLANCHA, BILBAÍNA O ELABORADO

LOMO BAJO DE VACA MADURADA

RISOTTO AL PESTO CON CARPACCIO DE LUBINA

• POSTRE •

SURTIDO DE NUESTRA REPOSTERIA CASERA

CAFÉ

## MENU N°3

PRECIO X  
PERSONA:

**54,00€**

IVA inc.



600 954 552  
954 542 477

LA BODEGA EN EL MENÚ: EN TODOS LOS MENUS ESTARAN INCLUIDAS LOS APERITIVOS DE CERVEZA, REFRESCOS, AGUAS EN MESA. LA BODEGA BASICA SE COMPONDRÁ:  
VINO BLANCO: VERDEJO D.O. RUEDA VINO TINTO: CRIANZA D.O. RIOJA O VINO TINTO: ROBLE D.O. RIBERA DEL DUERO PARA VINOS DE RANGOS SUPERIOR CONSULTAR