



ESPECIAL DE ALMUERZO

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + 2 ACOMPAÑANTES + POSTRE

VÁLIDO DE 12:00PM A 3:00 PM, 10 DE ABRIL DE 2024

ENTRANTE A ESCOGER

Burrata con espárrago sobre arugula
Tortilla española
Croquetas de espinaca
Croquetas de queso manchego
Croquetas de bacalao
Boquerones en vinagre con aceitunas
Chorizo a la miel
Piquillo relleno de bacalao en salsa vizcaína
Salmón ahumado con aceitunas
Morcilla frita sobre tomaquet
Garbanzos fritos

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Rabo de toro al vino tinto, arroz blanco y maduros \$35.00
Carrillera de cerdo iberico 100% bellota estofada, arroz blanco y maduros \$35.00
Pluma Ibérica de bellota con piquillos en salsa demiglace, arroz blanco y maduros \$38.00
Albóndigas de res, cerdo y cordero en salsa marinara, arroz blanco y maduros \$20.00
Estofado de calamares salteados con ajo tomate y perejil, arroz blanco y maduros \$25.00
Bacalao sauté en salsa vizcaína, arroz blanco y maduros \$30.00
Salmón salvaje a la mantequilla verde, papas al horno y maduros \$25.00
Tentáculo de pulpo al grill, papas al horno y maduros \$25.00
Enchilado de Camarones, arroz blanco y maduros \$25.00
Enchilado de masas de cangrejo, arroz blanco y maduros \$25.00
Chuletillas de cordero al grill al Oporto, arroz blanco y maduros \$40.00
Jarrete de cordero al vino tinto, arroz blanco y maduros \$25.00
New York steak prime al grill à la Maître D'hôtel, arroz blanco y maduros \$40.00
Filete Mignon (10 oz prime) à la Maître D'hôtel, arroz blanco y maduros \$35.00
Bistec de lomo de cerdo encebollado, papas al horno y maduros \$20.00
Pechuga de pollo al grill, arroz blanco y maduros \$20.00
Hígado a la Italiana, arroz blanco y maduros \$20.00

POSTRE

Tarta de la casa

Precio del menú según plato principal + Impuestos y 20% de Propina