



ESPECIAL DE ALMUERZO

ENTRANTE + PLATO PRINCIPAL + 2 ACOMPAÑANTES + POSTRE

VÁLIDO PARA EL 23 DE FEBRERO, DE 12:00 M A 3:00 PM

ENTRANTE A ESCOGER

Crema de espárragos
Sopa crema de cebollas, papa y bacon
Espárrago envuelto en jamón serrano con paté de sobrasada y agridulce de mango
Croquetas de espinaca
Croquetas de queso manchego
Croquetas de bacalao
Croquetas de marisco
Boquerones en vinagre con aceitunas
Piquillos rellenos de bacalao en salsa vizcaína
Garbanzos fritos
Tortilla Española
Huevos rotos
Morcilla frita sobre tomaquet

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

Carrillera de cerdo 100% bellota estofada con zanahoria, arroz blanco y maduros \$35.00
Trucha salmonada fresca, papas asadas y maduros \$ 25.00
Filete de branzino a la espalda, papas al horno y maduros \$32.00
Filete de tuna roja al grill, papas al horno y maduros \$25.00
Chuletilas de cordero al vino tinto y Oporto, papas al horno y maduros \$40.00
Jarrete de cordero al vino tinto, arroz blanco y maduros \$25.00
Calamares estofados salteados con tomate perejil y ajo, arroz blanco y maduros \$25.00
Filete Mignon (10 oz prime) à la Maître D'hôtel, arroz blanco y maduros \$35.00
Chuleta de ternera 14 onz à la Maître D'hôtel, arroz blanco y maduros \$30.00
Bacalao Sauté en salsa vizcaína, arroz blanco y maduros \$30.00
Pluma Ibérica de bellota con piquillos en salsa demiglace, arroz blanco y maduros \$38.00
Masas de lacón con col y chorizo al pimentón, arroz blanco y maduros \$25.00
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 langosta, arroz blanco y maduros \$35.00
Enchilado de masas de cangrejo, arroz blanco y maduros \$25.00

POSTRE

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