

Un buen comenzar...

“Especial Jornadas del Marisco”

Cocktail de mariscos con salsa rosa	Pimientos rellenos de marisco
Mejillones en salsa	Gambas a la plancha
Salpicón de mariscos	Arroz marinero
Pudin de cangrejo y gambas	Gambón Argentino a la plancha
Croquetas de pulpo y de mejillón	Alubias con calamares y mejillones
Langostinos a la plancha	Raviolis de bogavante con salsa de vino blanco
Almejas en salsa verde	Crema de nécoras
Navajas a la plancha	

“Nuestros platos de siempre”

Croquetas de jamón ibérico	Rabas al aceite de oliva
Ensalada de queso de cabra y cebolla dulce	Cocido montañés con su compango
Huevos al estilo de la Marquesa	Tosta de foie con puré de manzana

Para seguir degustando nuestra cocina...

Merluza rellena de marisco con salsa de gambas	Tacos de entrecot con guarnición
Albóndigas de merluza y langostinos	Solomillo albardado con salsa de Pedro Ximenez
Rodaballo a la plancha con verduritas	Carrilleras de ibérico estofadas al vino tinto
Taco de bacalao gratinado con muselina de ajo	Secreto ibérico confitado a baja temperatura con puré de manzana
Chuletilas de cordero a la plancha con ensalada	

Y algo dulce para terminar...

Crema de limón con castaña en almíbar	3,60 €
Pudin de café sobre crema inglesa	3,60 €
Espuma de frutos del bosque	3,60 €
Sorbete de manzana a la sidra	3,60 €
Tarta de queso y galleta oreo	4,50 €
Coulant de chocolate con helado de vainilla	4,50 €



Pide todos los platos que quieras de nuestra carta **“sin límite”**

Incluye: vino tinto, vino blanco, rosado o agua

❖ Máximo una botella por persona

No incluye: refrescos, cervezas, postre y café

Se sirve por mesa completa

Menú Infantil “Sin límite” 10,00 €

❖ Niños hasta 10 años

Todos los precios incluyen el 10% de IVA Incluido

También puedes optar por nuestro **MENÚ ESPECIAL** que incluye un primer plato, un segundo, postre, agua o vino y café por **18,00€ IVA incluido.**

