

Un buen comenzar

Ensalada de queso de cabra y cebolla caramelizada	Raviolis de bogavante con salsa de vino blanco
Ensalada de ventresca con pimientos del piquillo	Salpicón de marisco
Pudin de cangrejo y gambas	Cocido montañés con su compango
Pimientos del piquillo rellenos de marisco	Mejillones en salsa
Croquetas caseras de jamón ibérico	Arroz marinero
Rabas al aceite de oliva	Crema de nécoras
Langostinos a la plancha	Tosta de foie y puré de manzana verde
Gambón argentino a la plancha	Huevos con jamón al estilo de la Marquesa

Para seguir degustando nuestra cocina

Rodaballo a la plancha con verduras a la parrilla
Taco de bacalao gratinado con muselina de ajo
Albóndigas de pescado
Timbal de merluza relleno de marisco
Solomillo a la plancha con salsa de foie
Tacos de entrecot con guarnición
Carrilleras de ibérico estofadas al vino tinto
Secreto ibérico confitado a baja temperatura con puré de manzana
Chuletillas de cordero a la plancha con ensalada
Albóndigas de solomillo rellenas de foie con salsa de Pedro Ximénez

Y algo dulce para terminar...

Crema de limón con castaña en almíbar	3,60 €
Pudin de café sobre crema inglesa	3,60 €
Helado de yogur búlgaro	3,60 €
Sorbete de manzana a la sidra	3,60 €
Tarta de queso y galleta oreo	4,50 €
Tarta de queso horneada	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 puede optar por nuestro **MENÚ ESPECIAL** que incluye un primer plato, un segundo, postre, agua o vino y café por **18,00€ IVA incluido.**

