

# Un buen comenzar...

## “Especial Jornadas del Marisco”

Cóctel de marisco con salsa rosa	Pimientos rellenos de marisco
Mejillones en salsa	Gambas a la plancha
Salpicón de mariscos	Arroz marinero
Pudín de cangrejo y gambas	Gambón Argentino a la plancha
Croquetas de pulpo y de mejillón	Raviolis de bogavante con salsa de vino blanco
Langostinos a la plancha	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
Chuletillas de cordero a la plancha con ensalada	

## Y algo dulce para terminar...

Crema de limón con castaña en almíbar	3,60 €
Pudín 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 puedes optar por nuestro **MENÚ ESPECIAL** que incluye un primer plato, un segundo, postre, agua o vino y café por **15,00€ IVA incluido.**

