

MENU 1

Primeros

(1 ración por cada 4 personas)

Ensalada de Bacalao

Croquetas Mixtas

Boquerones Fritos

Segundos

Por Persona

Merluza al gusto

Bacalao a la brasa

Solomillo ibérico

Entrecot de buey

Vino de la Casa

Postre

Café o Infusión

32,00 Euros (IVA no incluido)

MENU 2

Primeros

(1 ración por cada 4 personas)

Ensalada de Bacalao

Revuelto de Morcilla con Piñones

Croquetas Mixtas

Espárragos Trigueros

Segundos

Por persona

Bacalao a la brasa

Solomillo ibérico

Entrecot de buey

Merluza al gusto

Vino de la Casa

Postre

Café o Infusión

35,00 Euros (IVA no incluido)

MENU 3

Primeros

(1 ración por cada 4 personas)

Ensalada de Bacalao

Espárragos Trigueros

Boquerones Fritos

Calamar fresco a la Plancha

Segundos

Chuletón de Buey (Cuatro personas)

y

Rape a la Parrilla (Cuatro personas)

Vino

(Rioja o Ribera de Duero)

Postre

Café o Infusión

42,00 Euros (IVA no incluido)

MENU 4

Primeros

(1 ración por cada 4 personas)

Espárragos trigueros

Surtido de Ibéricos

Gambas a la Plancha

Calamar Fresco a la Andaluza

Segundos

Entrecot de Buey

Merluza Plancha

Vino

Rioja de la casa

Postre

Café o Infusión

45,00 Euros (IVA no incluido)

MENU 5

Primeros

(1 ración por cada 4 personas)

Ensalada de Bacalao

Jamón de Bellota

Gambas a la Plancha

Anchoas

Segundos

Chuletón de Buey (Cuatro personas)

y

Rape (Cuatro personas)

Vino

Rioja o Ribera de Duero

Postre

Café o Infusión

50,00 Euros (IVA no incluido)