

CARTA DE PLATOS ESPECIALES



• ASADO DE COSTILLAR A LA PARRILLA (MÍNIMO 6 COMENSALES)

ACOMPañADO DE: chorizo, morcilla, ensalada mixta y papas fritas.

• BIFE DE CHORIZO WAGYU

GUARNICIÓN: papas fritas rústicas.

• BIFE DE CHORIZO WAGYU

GUARNICIÓN A ELECCIÓN: zanahorias caramelizadas, choclo asado, champiñones a la provenzal, morrones asados o papas fritas.

• PULPO A LA GALLEGA (MÍNIMO 2 COMENSALES)

GUARNICIÓN: papas al natural.

• MARISQUEADA (MÍNIMO 4 COMENSALES)

SELECCIÓN DE FRÍOS: salmón ahumado, langostinos, centolla y boquerones.

| LANGOSTINOS AL AJILLO | MEJILLONES A LA PROVENZAL
| CHIPIRONES A LA LIONESA
| OSTIONES A LA PARMESANA | PULPO (OPCIONAL)

• MERLUZA NEGRA A LA PARRILLA (MÍNIMO 4 COMENSALES)

GUARNICIÓN: papas a la crema.

• CRÊPES DE CENTOLLA A LA CREMA, GRATINADOS

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN
BEBIDA SIN ALCOHOL | POSTRE: FLAN O QUESO Y DULCE | CAFÉ

SE RESERVA CON 3 DÍAS DE ANTICIPACIÓN