

la pescaderia

DE HERMOSILLA

PARA COMPARTIR

CROQUETAS CREMOSAS

de jamón ibérico

Creamy Iberian ham croquettes

ENSALADILLA RUSA

con ventresca de atún, aceitunas y pimientos asados

Russian salad with tuna belly, olives, and roasted pepper

HUEVOS DE CORRAL

con patatas a lo pobre

Free-range eggs with roasted potatoes

MILHOJAS DE TOMATE

con ventresca de atún, pimientos asados y
crema de aguacate

*Tomato millefeuille with tuna belly, roasted peppers,
and avocado cream*

SEGUNDOS PARA COMPARTIR

LUBINA A LA TALLA

marinada en pasta de chile

Grilled seabass marinated in chili sauce

o

RAPITO

con aceite de tomillo limonero

Jonh Dory with thyme-lemon oil

SOLOMILLO A LA PARRILLA

Grilled sirloin

o

CHULETÓN DE VACA

madurado 40 días, de 500 gr.

Beef ribeye dry-aged for 40 days, 500 gs.

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

VINOS Y BEBIDAS

VINO BLANCO

Bodeguero | D.O. Rueda | Verdejo

VINO TINTO

Amaren | D.O. Rioja | Tempranillo

BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

45€ / PERSONA

Cada botella de vino se puede cambiar por 2L de cerveza, tinto de verano o 5 refrescos.

Para confeccionar este menú, hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio, no dude en ponerse en contacto con nosotros; estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.

Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales.

De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.