

la pescaderia

DE HERMOSILLA

PARA COMPARTIR

JAMÓN DE BELLOTA

con pa amb tomàquet
Iberian ham with tomato bread

ALCACHOFAS CONFITADAS

con crujiente de ibérico
Confit artichokes with crispy Iberian ham

TUPINAMBO

con salsa de tahini verde, pepino, granada y
cilantro fresco
*Jerusalem artichoke with green tahini sauce, cucumber,
pomegranate, and fresh cilantro*

TACOS DE RABO DE TORO

(Una unidad por persona)
Oxtail tacos (1 u. per person)

SEGUNDOS A ELEGIR

PULPITO A LA PARRILLA

con puré de patata y ají amarillo
Grilled octopus with mashed potatoes and yellow chili

SOLOMILLO A LA PARRILLA

Grilled sirloin

o

RAPITO (2 PAX)

con aceite de tomillo limonero
Jonh Dory with thyme-lemon oil

o

ARROZ DE MONTE

con conejo, alcachofas confitadas, setas silvestres
y aroma de tomillo

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

VINOS Y BEBIDAS

VINO BLANCO

José Pariente| D.O. Rueda | Verdejo

VINO TINTO

Laderas de Bideona | D.O. Rioja | Tempranillo

BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

55€ / 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.