

la pescaderia

DE HERMOSILLA

PARA COMPARTIR

OSTRAS SPÉCIALE SORLUT N°3
Sorlut spéciale oysters no. 3

ALCACHOFAS CONFITADAS
con crujiente de ibérico
Confit artichokes with crispy Iberian ham

BUÑUELOS DE BACALAO
con salsa de pimientos del piquillo
Cod fritters with piquillo pepper sauce

LANGOSTINOS SALTEADOS
con aguacate y mango
Sautéed prawns with avocado and mango

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

○
LUBINA A LA TALLA (2 PAX)
marinada en pasta de chile
Grilled seabass marinated in chili sauce

○
CHULETÓN DE VACA
madurada 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
José Pariente | D.O. Rueda | Verdejo

BEBIDAS
Cervezas | Refrescos | Agua

VINO TINTO
Lara O | D.O. Ribera del Duero | Tempranillo

COPA O COCKTAIL (1 por persona)
Glass or cocktail (1 per person)

75€ / 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.