

# la pescaderia

HERMOSILLA

---

## PARA COMPARTIR

---

### MEJILLONES

con salsa de estragón y tomillo limonero  
*Mussels with a tarragon and lemon  
thyme sauce*

### PATATAS BRAVAS

con emulsión de aceite picante de La Vera  
*Patatas bravas with a smoked spicy olive  
oil emulsion from La Vera*

### CROQUETAS CREMOSAS

de jamón ibérico  
*Creamy Iberian ham croquettes*

### TACOS DE SOLOMILLO

de vaca con salsa de foie  
*Beef tenderloin tacos with foie gras sauce*

### CARPACCIO DE PULPO

con mayonesa kalamata  
*Octopus carpaccio with Kalamata mayonnaises*

### TEMPURA DE VERDURAS

en salsa de patatas  
*Beef meatballs in potato sauce*

### CHIPIRONES

encebollados  
*Baby squid in onion sauce*

---

## POSTRES

---

### SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

---

## BEBIDAS

---

### VINO BLANCO

Bodeguero | D.O. Rueda | Verdejo

### VINO TINTO

Óxido | D.O. Rioja | Tempranillo

### BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

# 40€ / 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.