

la pescaderia

HERMOSILLA

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO

Iberian ham

MEJILLONES

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

BERENJENA

con salsa taratur y salvia fresca
Grilled eggplant with taratur sauce and fresh sage

LANGOSTINOS SALTEADOS

con aguacate y mango
Sautéed prawns with avocado and mango

PRINCIPALES A ELEGIR

PULPO A LA PARRILLA

con emulsión de patata
Grilled octopus with potato emulsion

SOLOMILLO

a la parrilla
Grilled sirloin

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

BEBIDAS

VINO BLANCO

José Pariente | D.O.Rueda | Verdejo

VINO TINTO

Amaren | 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.