



Diciembre 2022: MENÚ 1

Entrantes a Compartir

Cogollos de Tudela, con espárragos trigueros, salmón, tomate, cebolla...
Surtido de embutidos Ibéricos de Bellota "extra" de Guijuelo
Pescaditos a la andaluza
Mejillones a la Marinera
Langostinos Cocidos
Gambas al ajillo

2º Plato a Elegir

Paella de pescado y marisco
○
Fideua de pescado y marisco
○
Entrecotte de Galicia al gusto
(al Roquefort, pimienta o a la brasa con patata panadera y verduritas a la brasa)
○
Suquet de Merluza a la marinera con base de patata panadera

Postre

Sorbete de limón Casero

El Menú Incluye

Pan con tomate
Vino Blanco, vino tinto, refrescos, agua y cervezas
Café, Licores (Manzana y Melocotón, Aguardientes Blanco, de Hierbas y de café)
Degustación de Tarta de Santiago

OPCION DE APERITIVO+ VINO CATEGORIA SUPERIOR+ CAVA + SANGRÍA
Buñuelos de bacalao, Dátiles con Bacon, Anchoas de la Escala, Boquerones en Vinagre, Olivas,
Croquetas de jamón y Patatas bravas
Vino Blanco Verdejo Corazón Loco, Vino Tinto Crianza DO. Rioja
Vermut Blanco y Negro, Sangría de vino o de cava
Cava Brut Nature
PRECIO POR PERSONA : 5.00€

30 €

por persona, Iva incluido

AVISO IMPORTANTE

Menú no disponible domingos y festivos a mediodía, y en diciembre los días: 12 y 22 por la noche y 16, 17 y 23 todo el día

Para reservas, imprescindible consultar menú en el restaurante.



Diciembre 2022: MENÚ 2

Entrantes a Compartir

Cogollos de Tudela con queso de cabra y gulas aderezado en salsa pesto
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Anchoas de la Escala y Boquerones en vinagre
Cazuela de Cigalitas encebolladas
Calamares a la Romana
Chipirones de playa a la andaluza
Pimientos del Padron
Pescaditos fritos

2º Plato a Elegir

Suquet de Merluza a la marinera con base de patata panadera
●
Paella de pescado y marisco
●
Arroz negro con gambitas y cigalas
●
Entrecote a la brasa (posible opción roquefort o pimienta)
●
Cochinillo Casero de Salamanca

Postre

Sorbete de limón Casero

El Menú Incluye

Pan con tomate, Vino Blanco, vino tinto, refrescos, agua y cervezas
Café, Licores (Manzana y Melocotón, Aguardientes Blanco, de Hierbas y de café)
Degustación de Tarta de Santiago

OPCION DE APERITIVO+ VINO CATEGORIA SUPERIOR+ CAVA + SANGRÍA
Buñuelos de bacalao, Dátiles con Bacon, Anchoas de la Escala, Boquerones en Vinagre, Olivas,
Croquetas de jamón y Patatas bravas
Vino Blanco Verdejo Corazón Loco, Vino Tinto Crianza DO. Rioja
Vermut Blanco y Negro, Sangría de vino o de cava
Cava Brut Nature
PRECIO POR PERSONA : 5.00€

40 €

por persona, Iva incluido

AVISO IMPORTANTE

Para reservas, imprescindible consultar menú en el restaurante.



Diciembre 2022: MENÚ 3

Entrantes a Compartir

Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Lomo Ibérico Extra, Queso Manchego
Esqueixada de Bacalao
Langostinos frescos de Vinaroz a la plancha
Chipirones de playa a la andaluza
Gambas al ajillo
Almejas a la Marinera

2º Plato a Elegir

Lubina salvaje al carbón natural
●
Suquet de Rape con cigalas y espárragos
●
Solomillo de Ternera Gallega al gusto (pimienta o roquefort)
●
Entrecote al carbón (posible opción roquefort o pimienta)
●
Cochinillo casero de Salamanca al horno
●
Paella Especial de pescado y marisco

Postre

Sorbete de limón Casero

El Menú Incluye

Pan con tomate
Vino Blanco, vino tinto, refrescos, agua y cervezas
Café, Licores (Manzana y Melocotón, Aguardientes Blanco, de Hierbas y de café)
Degustación de Tarta de Santiago

OPCION DE APERITIVO+ VINO CATEGORIA SUPERIOR+ CAVA + SANGRÍA
Buñuelos de bacalao, Dátiles con Bacon, Anchoas de la Escala, Boquerones en Vinagre, Olivas,
Croquetas de jamón y Patatas bravas
Vino Blanco Verdejo Corazón Loco, Vino Tinto Crianza DO. Rioja
Vermut Blanco y Negro, Sangría de vino o de cava
Cava Brut Nature
PRECIO POR PERSONA : 5.00€

50 €

por persona, Iva incluido



Diciembre 2022: MENÚ 4

Entrantes a Compartir

Ostras de Arcade
Cogollos con Queso de Cabra y Gulas (con nueces y piñones aderezados con salsa verde)
Jamón Ibérico de Bellota "extra" de Guijuelo
Pulpo a la Gallega
Chipirones de playa a la Andaluza
Pimientos de Padrón
Zamburiña Gallegas al Ajillo

2º Plato

Surtido de Pescado y Marisco del Cantábrico a la plancha (individual)
Por persona: 2 Cigalas, 2 Gambas de Palamós, 2 Langostinos, 2 Almejas y 2 Mejillones

3er Plato a Elegir

Lubina salvaje a la brasa (carbón natural)
●
Rodaballo Salvaje a la brasa (carbón Natural)
●
Cochinillo Casero de Salamanca
●
Entrecote al carbón (posible opción roquefort o pimienta)

Postre

Tarta Milhojas de Crema o Sorbete de Limón al Mar de Cava

El Menú Incluye

Pan con tomate
Vino Blanco, vino tinto, refrescos, agua y cervezas
Café, Licores (Manzana y Melocotón, Aguardientes Blanco, de Hierbas y de café)
Degustación de Tarta de Santiago

OPCION DE APERITIVO+ VINO CATEGORIA SUPERIOR+ CAVA + SANGRÍA
Buñuelos de bacalao, Dátiles con Bacon, Anchoas de la Escala, Boquerones en Vinagre, Olivas,
Croquetas de jamón y Patatas bravas
Vino Blanco Verdejo Corazón Loco, Vino Tinto Crianza DO. Rioja
Vermut Blanco y Negro, Sangría de vino o de cava
Cava Brut Nature
PRECIO POR PERSONA : 5.00€

70 €

por persona, Iva incluido