

## **MENÚ ESPECIAL**

El menú incluye:  
Tinto de Rioja Crianza, Sela de Roda.  
Tinto de Ribera del Duero Crianza, Corimbo de Roda.  
Blanco Rias Baixas Albariño, Terras Gaudas.  
Agua, cerveza y refresco.  
Vino: 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal.

### **PRIMEROS A COMPARTIR**

Jamón Ibérico de Bellota con salmorejo y picos.  
Anchoas de Santoña con pan de cristal y tomate rallado.  
Ensalada templada de chipirones, langostinos, habitas tiernas y vinagreta de frutos secos.  
Pulpo a la parrilla con puré de boniato al tenedor.

### **SEGUNDOS A ELEGIR**

Parrillada de mariscos: carabineros, gambones, navajas gallegas, langostinos, almejas, mejillones,  
cigalas y sepia.  
Solomillo de carne argentina "Angus" certificada.  
Arroz con bogavante y mariscos.  
Arroz con carabineros y almejas.

### **POSTRES**

Crujiente de manzana caramelizada con helado de vainilla y toffee.  
Café.  
Copa de cava Anna de Codorníu Brut Nature.

**Precio: 79,00 euros (IVA INCLUIDO)**

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente.

No incluyen ticket de parking ni promociones especiales.

Para los menús de grupo es imprescindible hacer reserva previa y señalar con el 30% del total de la factura.