



MENÚ ESPECIAL HALLOWEEN



PRIMEROS PLATOS A ESCOGER

Ensalada de Queso de cabra, frutos secos y vinagreta de fresas

Ensalada de salmón ahumado, salsa rosa, queso fresco

Ensalada de bacalao con salsa romesco y atún

Tartar de atún rojo

Sopa de galets con picadillo

Mejillones a la marinera

Navajas frescas a la plancha

Pimientos del piquillo rellenos de merluza, gambas y cangrejo

Platillo de jamón ibérico y queso curado (suplemento 5,00€)

Caracoles a la llauna (suplemento 5,00€)

Gambas a la plancha con ajo y perejil (suplemento 5,00€)



SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Rabo de toro guisado

Redondo de ternera con setas de temporada

Pez espada fresco a la plancha con verduritas

Asado argentino a la brasa con chumy churry y patatas fritas

Merluza fresca a la parrilla con patatas panaderas y verduritas

Carnes a la brasa a escoger: Pollo, Butifarra, conejo o

Pies de cerdo

Paletilla de cordero rustida (suplemento 6,00€)

Entrecot de ternera a la brasa (suplemento 6,00€)



POSTRES

Flan de queso, Natillas caseras, Mil-hojas de nata, Tarta de Whisky

Brownie casero con nueces o Mató con miel

BEBIDAS

Vino tinto, vino blanco, vino rosado, refrescos, agua mineral

PRECIO POR PERSONA 18,50 €

MEDIO MENU 12,50 €

