



PROPUESTA DE MENÚ 2018

-Menú Nº 4-

PLATOS AL CENTRO DE MESA PARA COMPARTIR:

- *Marinera de Ensaladilla con Anchoa*
 - *Virutas de Lomo Ibérico de Bellota con Respingos de Coca Casera*
 - *Quisquilla de Santa Pola Hervida con Agua de Nuestra Costa*
 - *Almeja Gallega a la Marinera*
 - *Bonito en Escabeche con Salsa Tártara*
 - *Huevos Rotos, Patatas Voladoras, Jamón y Pimiento de Padrón*
- *****

De Primero: Crepe Relleno de Marisco y Gratinado de Parmesano

De Segundo: Suprema de Merluza de Pincho a la Marinera con Patata Vaporizada
ó
Entrecot de Ternera Avileña

Postre: Repostería Variada con Helado

Bodega:

- *Blanco de Rueda, Tinto Rioja, Cerveza Amstel y Agua Mineral Solán de Cabras.*

*Precio para un Mínimo de 4 Pax,
y con Reserva Anticipada del Menú: 38,50 € Pax*

*NOTA: TODOS LOS EXTRAS FUERA DEL MENÚ SERÁN FACTURADOS
APARTE DE DICHO PRECIO.*