

# Menú 25

- A **4 bebidas** por persona  
(cerveza, vino de la casa, refrescos, agua...)
  
- A **Platos al centro** (uno para cada 4 personas)
  - A Ensalada de tomates, mozzarella, albahaca y vinagreta de tomates deshidratados
  
  - A Media ración de jamón ibérico
  
  - A Revuelto de alcachofas, gambas y jamón
  
  - A Chipirones a la plancha con salsa verde
  
  - A Carrillada ibérica en salsa
  
- A **Pan y picos**
  
- A **Café o infusión**
  
- A **Surtido de pastelitos\***  
\*(opcional +2€ por persona)



**25€** por persona. 10% IVA incluido  
Menú diseñado para 4 personas.  
Adaptable a otro número de comensales

# Menú 30

A **4 bebidas** por persona  
(cerveza, vino de la casa, refrescos, agua...)

A **Platos al centro** (uno para cada 4 personas)

A Salpicón de pulpo

A Media ración de jamón ibérico

A Camembert frito con langostinos y mermelada de pimientos asados

A Chocos fritos

A Huevos rotos con jamón ibérico

A Chuletitas de cordero

A **Pan y picos**

A **Café o infusión**

A **Surtido de pastelitos\***  
\*(opcional +2€ por persona)



**30€** por persona. 10% IVA incluido  
Menú diseñado para 4 personas.  
Adaptable a otro número de comensales

# Menú 35

- A **4 bebidas** por persona  
(cerveza, vino de la casa, refrescos, agua...)
  
- A **Platos al centro** (uno para cada 4 personas)
  - A Ensalada de endibias, gorgonzola y nueces
  - A Plato de jamón ibérico
  - A Alcachofas a la plancha con aceite de trufa
  - A Croquetas del puchero
  
- A **Plato individual** (cada comensal elige uno)
  - A Lomo de bacalao con crema de calabaza y pimientos caramelizados
  - A Solomillo al whisky
  - A Carrillada ibérica en salsa
  
- A **Pan y picos**
  
- A **Café o infusión**
  
- A **Surtido de pastelitos\***  
\*(opcional +2€ por persona)



**35€** por persona. 10% IVA incluido  
Menú diseñado para 4 personas.  
Adaptable a otro número de comensales

# Menú 40

## A 4 bebidas por persona

(cerveza, vino de la casa, refrescos, agua...)

## A Platos al centro (uno para cada 4 personas)

### A Variado de chacinas Ibéricas

Jamón, salchichón, chorizo, lomo, queso viejo de oveja

### A Revuelto de alcachofas, gambas y jamón

### A Queso de cabra horneado con mermelada de melocotón

### A Atún con tomate al estilo de Ayamonte

## A Plato individual (cada comensal elige uno)

### A Entrecot de ternera a la brasa

### A Chuletitas de cordero

### A Pulpo braseado con patatas cachelo

## A Pan y picos

## A Café o infusión

## A Surtido de pastelitos\*

\*(opcional +2€ por persona)

