

MENÚ NAVIDADES 2022

ENTRANTES:

Aperitivo de la casa

A ELEGIR 4 PARA COMPARTIR:

FRÍOS

Tartar de Escalibada
Tartar de Atún rojo
Ensalada de Rulo de Cabra y Bacon
Tomate de Temporada
Surtido de Ibéricos
Mascarpone y Gorgonzola con
Miel y Trufa Negra
Foie de Bacalao con Lima

CALIENTES

Croquetas caseras
de jabugo y de
bacalao con sepia
Revuelto de hongos
a la trufa negra
Raviolis rellenos de hongos
en salsa de trufa negra

A LA BRASA

Verduras de temporada
Champiñón con jamón ibérico
Mejillones
Piquillos artesanos
con gambas al ajillo
Provolone con tomate y orégano
Oreja de cerdo
Chipirón a la brasa
o a la andaluza con romescu

SEGUNDO INDIVIDUAL:

PESCADOS A LA BRASA

Tataki de Atun Rojo (+3€)
Cochas (o en salsa verde, +5€)
Brazo de pulpo (+5€)
Sepia
Chipirón (o andaluza)
con romescu
Taco de bacalao (+5€)
Bacalao Ajoarriero
Merluza (o en salsa verde)
Lubina o Dorada (+ 7€)
Rodaballo (+9€)

CARNES A LA BRASA

Costillas de lechal
Chuleton de rubia gallega
(min 2p., +12 €)
Solomillo de rubia gallega (+9 €)
Entrecot de Vaca Rubia con patatas
Morcilla, longaniza y chorizo de Graus

CARNES

Rabo de toro (+5€)
Secreto, abanico y pluma iberico
Oreja de cerdo
Carrillera ibérica de guijuelo

Surtido de postres del día
Agua Mineral, Refrescos y Cerveza
Aldeya tinto, blanco o rosado

35€

IVA INCLUIDO

