

# MENÚ LOS CABEZUDOS

Todos los Días

MESA COMPLETA / MÁXIMO 8 PERSONAS

## PARA COMENZAR

APERITIVO DE LA CASA

ANCHOA DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA

TACO DE ATÚN ROJO SALVAJE

HUEVO IBÉRICO TRUFADO

ZAMBURIÑAS GALLEGAS

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE  
CON SALSA DE TRUFA NEGRA

## SEGUNDOS A ELEGIR

RODABALLO CANTÁBRICO AL ORIO

BRAZO DE PULPO GALLEGO

CARRILERA 100% IBÉRICA 5 JOTAS

ENTRECOT DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

## POSTRES A ELEGIR

CIRUELAS AL ARMAÑAC (2)

TIRAMISÚ CON MASCARPONE ITALIANO

LINGOTE DE CARAMELO, CHOCOLATE Y BROWNIE

SOUFFLÉ CHOCOLATE CON HELADO CHOCOLATE BLANCO (2PAX)

SERVICIOS, PAN, AGUA SOLÁN DE CABRAS

ENATE 234 / BOTIJO BLANCO

RIOJA CRIANZA: V.POMAL, V.REAL, BERONIA...

(ELIJA CUALQUIER VINO DE CARTA Y CALCULAREMOS LA DIFERENCIA)

ORUJOS

75 €

+10% I.V.A.

*G*  
LOS CABEZUDOS  
RESTAURANTES

*Los Cabezudos*  
GRAN TABERNA · MARISQUERÍA · SALONES PRIVADOS



*Donde el aperitivo hace la buena mesa.*



# MENÚ VEGANO

TODOS LOS DÍAS  
2 PLATOS + POSTRE

## PARA COMENZAR

TOMATE DE BARBASTRO CON CEBOLLA DE FUENTES  
DE EBRO, YEMAS DE ESPÁRRAGOS DE NAVARRA  
Y PIQUILLO DE LODOSA ARTESANOS

ALCACHOFAS FRITAS CON ROMESCU

BORRAJAS DE ZARAGOZA

SURTIDO DE VERDURAS DE TEMPORADA

SETAS SILVESTRE CON CEBOLLA Y TRUEFA NEGRA

PAELLA VEGANA (2PAX)

PASTA AL GUSTO

POCHAS O GARBANZOS CON VERDURITAS

## POSTRES

COPA DE FRUTA CON ZUMO DE NARANJA NATURAL

PIEZA FRUTA DE TEMPORADA

CARPACCIO DE FRUTAS DE TEMPORADA (2PAX)

SERVICIOS, PAN,  
AGUA SOLÁN DE CABRAS  
CAFÉS Y TÉS

**33 €**

+10% I.V.A.

# MENÚ ARROZ

DE LUNES A VIERNES AL MEDIODIA (EXC. FESTIVOS)  
MESA COMPLETA / MÁXIMO 8 PERSONAS

## PARA COMENZAR

APERTIVO DE LA CASA

FUSIÓN DE MARISCO

“PILARA” CROQUETA CASERA DE JABUGO

ZAMBURIÑAS GALLEGAS

## ARROCES

MÍNIMO 2 PERSONAS Y 20 MIN.

FIDEUA DE MARISCO

PAELLA DE MARISCO

ARROZ NEGRO DE MARISCO

ARROZ NEGRO DE NAVAJAS +6 €

ARROZ DE GAMBA ROJA +10 €

ARROZ DE CARABINEROS +10 €

ARROZ VEGANO

ARROZ CAMPERO

## POSTRE

PETIT-FOURS

SERVICIOS, PAN,  
AGUA SOLÁN DE CABRAS  
VIÑAS DEL VERO BLANCO  
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS  
ORUJOS

**42 €**

+10% I.V.A.

# MENÚ CHULETÓN

DE LUNES A VIERNES (EXC. FESTIVOS)  
MESA COMPLETA / MÁXIMO 8 PERSONAS

## PARA COMENZAR

APERTIVO DE LA CASA

“PILARA” CROQUETA CASERA DE JABUGO

TOMATE ROSA O ESCAROLA, CON CEBOLLA DE FUENTES

PIQUILLOS DE LODOSA ARTESANOS

PELADOS A MANO Y HECHOS AL HORNO DE LEÑA

CHULETÓN DE VACA “GOYA” DE TOLOSA

(+/-30 DÍAS DE MADURACIÓN) 1KG/ 2PAX.

CON PATATAS FRITAS

## POSTRE

TARTA DE QUESO CON ARÁNDANOS

SERVICIOS, PAN,  
AGUA SOLÁN DE CABRAS  
SIDRA NATURAL DE ASTIGARRAGA  
ALDEYA GARNACHA, PAGO AYLÉS  
ORUJOS

**52 €**

+10% I.V.A.

