

2026

Los Cabezudos



LOS CABEZUDOS

RESTAURANTES

ZARAGOZA

Menú 8 Especial 2026

APERITIVO DE LA CASA

TACO DE SALMÓN DE NORUEGA

"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5J"

CARPACCIO DE CHULETA DE VACA

PULPO A LA GALLEGA

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

-
2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNÍ, CANUTILLO DE TOLOSA, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO

RIOJA CRIANZA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

63 € +10% IVA

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

COPA CHAMPAGNE "PERRIER JOUET GRAND BRUT" +12€

SALMUERA HIELO +4,5€ / JAMÓN 5 JOTAS +8€ / SOLOMILLO VACA GOYA +9€

2026

Los Cabexudos

Menú 6 Especial 2026

APERITIVO DE LA CASA

TACO DE ATÚN ROJO SALVAJE

"PILARA" CROQUETA CASERA DE "5J"

VENTRESCA DE BONITO CON PIQUILLOS ARTESANOS

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

COCOTXAS DE BACALAO EN SALSA VERDE CON GAMBAS

ASADO DE PALETILLA DE TERNASCO I.G.P. ARAGÓN

CARRILLERA 100% IBÉRICA DE JABUGO "5 JOTAS"

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNÍ, CANUTILLO DE TOLOSA, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

ENATE 234 CHARDONNAY SOMONTANO

RIOJA CRIANZA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

75 € +10% IVA

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

COPA CHAMPAGNE "PERRIER JOUET GRAND BRUT" +12€

SALMUERA HIELO +4,5€ / JAMÓN 5 JOTAS +8€ / SOLOMILLO VACA GOYA +9€

2026

Los Cabexudos

Menú 4 Especial 2026

APERITIVO DE BOGAVANTE

ANCHOAS DEL CANTÁBRICO EN SALMUERA

HUEVO IBÉRICO TRUFADO

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA

COLMENILLAS RELLENAS DE FOIE CON SALSA DE TRUFA NEGRA

-
2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNÍ, CANUTILLO DE TOLOSA, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

LAGAR DE CERVERA ALBARÍÑO

VIÑA ALBERDILA RIOJA ALTA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

96 € +10% IVA

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

COPA CHAMPAGNE "PERRIER JOUET GRAND BRUT" +12€

OSTRAS GILLARD.Nº1 +7€ / SALMUERA HIELO +4,5€ / JAMÓN JABUGO "5J" +8€

Menú 2 Especial 2026

APERITIVO DE CARABINERO

TAPA ATÚN ROJO SALVAJE

SURTIDO DE MARISCOS PLANCHA:

ZAMBURIÑAS GALLEGAS

NAVAJAS GALLEGAS

GAMBAS BLANCAS DE HUELVA

GAMBAS ROJAS A LA PLANCHA

LANGOSTINOS DE VINAROZ O DE SANLÚCAR

-
2º A ELEGIR CON ANTEALCIÓN

1/2 BOGAVANTE DEL CANTÁBRICO

RODABALLO DEL CANTÁBRICO AL ORIO

SOLOMILLO DE VACA "GOYA" DE TOLOSA Y SALSA DE TRUFA

PETIT-FOURS

(TARTA CHOCOLATE, CARAMELO Y BROWNÍ, CANUTILLO DE TOLOSA, BOMBONES Y TRENZA ALMUDEVAR)

LOURO O ULTREIA GODELLO

VIÑA ARDANZA LA RIOJA ALTA

CERVEZAS AMBAR

AGUA SOLÁN DE CABRAS, REFRESCOS

CAFÉS, TÉS, ORUJOS Y PACHARÁN

125 € +10%IVA

SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAS EN EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

COPA CHAMPAGNE "PERRIER JOUET GRAND BRUT" +12€

OSTRAS GILLARD.Nº1 +7€ / SALMUERA HIELO +4,5€ / JAMÓN JABUGO "5J" +8€

Menú Cabezuditos: 29 €_{+10%IVA}

TAGLIATELLE, CROQUETITAS DE JABUGO

RODABALLO O COSTILLAS DE LECHAL CON PATATITAS FRITAS

COPA DE HELADO, AGUA SOLAN DE CABRAS Y REFRESCOS

Menú Infantil: 39 €_{+10%IVA}

JAMÓN DE BELLOTA "5J", TAGLIATELLE, CROQUETITAS DE JABUGO 5J,
GAMBAS GABARDINA, CALAMARES LA ANDALUZA

RODABALLO O COSTILLAS DE LECHAL CON PATATITAS FRITAS

TARTA CHOCOLATE CON HELADO, AGUA SOLÁN DE CABRAS Y REFRESCOS

CONDICIONES:

-MENÚS A MESA COMPLETA: SÓLO **A PARTIR DE 4 COMENSALES Y OBLIGATORIO PARA MESAS DE 8 O MÁS COMENSALES.**

-ALGUNOS ENTRANTES SON INDIVIDUALES, OTROS, SON A COMPARTIR, PARA CADA 4 PERSONAS. DE NO SER NÚMERO EXACTO EL EQUIPO DE COCINA ADAPTARÁ LAS CANTIDADES PARA LOS COMENSALES.

-SE PODRÁN HACER CAMBIOS Y MEJORAR EL MENÚ CON ANTELACIÓN.

-LOS **SEGUNDOS PLATOS** SE DEBERÁN COMUNICAR **CON 7 DÍAS DE ANTELACIÓN.**

-AQUELLAS PERSONAS QUE SEAN CELIACAS, VEGETARIANAS, ALÉRGICAS...ETC, PODRÁN DISFRUTAR DE UN MENÚ SIMILAR CON CAMBIOS DE PLATOS O ELABORACIONES SIEMPRE PREVIO AVISO.

-SE FACTURARÁ EL NÚMERO DE COMENSALES COMUNICADO 24H ANTES.

-SE FORMALIZARÁ LA RESERVA MEDIANTE ENTREGA DE UNA **SEÑAL**, 20 € POR PERSONA.

- EL SERVICIO DE **COMIDAS** TERMINARÁ A LAS **18:00H** Y EL DE **CENAS** A LA **00:30H**. DEBIENDO FINALIZAR ASÍ SU ESTANCIA EN EL RESTAURANTE.