

# Menús del Día

de lunes a viernes

\*Arroz y fideuá, mínimo dos raciones



## MENÚ GOURMET

**20** €

por persona  
IVA incluido

### PRIMEROS A ELEGIR

Calamarcitos rebozados estilo andaluz  
Cazuelita de gamba roja al ajillo  
Jamón ibérico y queso curado  
Pastel gratinado de verduras  
Pulpo gratinado con crema de ajo y patatas  
Revuelto de setas con foie  
Ensalada César  
Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate  
Pan a la brasa con tomate y alioli

### SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz del señoret con atún, gambitas y chipirón  
Arroz meloso de rape y gambitas  
Arroz meloso de ciervo y hongos  
Solomillo de cerdo con virutas de ibérico  
Entrecot a la brasa, con salsa pimienta  
o trinchado con ajetes (+2€)  
Presa de cerdo del Pirineo Aragonés a la brasa  
Lomo de bacalao a la brasa con muselina de ajo  
Lomo de merluza a la brasa o rebozado

### POSTRE A ELEGIR + CAFÉ O INFUSIÓN

Tarta de queso con arándanos  
Tiramisú  
Brownie de chocolate con nueces  
Coulant de turrón o chocolate

Incluye pan y 2 bebidas.

## MENÚ ESPECIAL

**16'<sup>50</sup>** €

por persona  
IVA incluido

### PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada de queso de cabra, nueces y dulce de tomate  
Mojete de bacalao con atún y tostas  
Timbal de verduras variadas  
Carpaccio de ternera con virutas de parmesano y alcaparras  
Queso frito con dulce de tomate  
Revuelto de gambitas y trigueros  
Huevos rotos con patatas y paleta ibérica  
Tortillita de camarón  
Salteado de chipirón y champiñón

### SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz con setas y chipirón  
Arroz con gambitas y ajetes  
Arroz con gambitas y chipirón  
Arroz con alcachofas y costillar  
Arroz con pata de cerdo, garbanzos y pimiento rojo  
Fideuá de verduras variadas  
Crepe de berenjena y merluza  
Crepe a los cuatro quesos  
Crepe de lacón y champiñón  
Crepe de morcilla con salsa suave de piquillos  
Espagueti con gambita roja y trigueros  
Lomo de merluza a la brasa o rebozada  
Salteado de pollo y verduras al estilo Wok  
Secreto ibérico a la brasa

### POSTRE DEL DÍA + CAFÉ O INFUSIÓN

Incluye pan y 2 bebidas.

## MENÚ SUCRE

**14** €

por persona  
IVA incluido

### PRIMEROS A ELEGIR

Ensalada mediterránea  
Ensalada de tomate con capellán y olivas  
Ensaladilla rusa casera  
Tabla de embutidos caseros  
Brocheta de buñuelos de bacalao  
Espárragos trigueros con ibérico al gratén  
Champiñón al ajillo  
Croquetas de jamón  
Huevos rotos con patata y chistorra  
Revuelto de morcilla, ajetes y setas

### SEGUNDOS A ELEGIR

Arroz a banda  
Arroz negro  
Arroz con magro y verduras variadas  
Fideuá a banda  
Fideuá negra  
Fideuá de verduras  
Espagueti a la boloñesa  
Filetes de merluza rebozada o a la brasa  
Muslo de pollo a la brasa

### POSTRE DEL DÍA + CAFÉ O INFUSIÓN

Incluye pan y 1 bebida.

# Sugerencias

## Vinos y Cavas

### CHAMPAGNE, CAVA Y SIDRA

- Mumm Cordón Rouge (Champagne) 50,00€
- Laurent-Perrier (Champagne) 45,00€
- Dominio de La Vega Reserva Especial Brut (Cava) 28,00€
- Idilicum Brut Nature (Cava) 14,00€
- Freixenet 20cl (Cava) 6,00€
- El Gaitero (Sidra) 7,00€

### VINOS BLANCOS

#### RIOJA

- Marqués de Riscal fermentado en barrica 21,00€

#### RUEDA

- Monte Blanco Ramón Bilbao (Verdejo) 3,00€ (copa) 15,00€
- Viña Garedo (Verdejo) 2,50€ (copa) 12,00€

#### ALICANTE

- Marina Alta 13,00€
- Marina Alta 3/8 7,00€
- Marina Espumante 13,00€

#### CAMPO DE BORJA

- Azzulo (Viura y Chardonay) 13,00€
- Rozzulo (Garnacha y Merlot) 13,00€
- Coto de Hayas (Chardonay) 12,00€

#### RIAS BAIXAS

- Martín Codax (Albariño) 20,00€
- Carta Marina (Albariño) 4,00€ (copa) 15,00€

#### CIGALES

- White Brotons (Verdejo y Viura) 14,00€

### VINOS TINTOS

#### RIBERA DEL DUERO

- Cair Cuveé (Tempranillo-Merlot) 18,00€
- Avanoak – Roble (Tempranillo) 3,00€ (copa) 16,00€
- Matarromera – Crianza (Tempranillo) 32,00€
- Melior de Matarromera – Barrica (Tempranillo) 17,00€
- Pago de los Capellanes – Crianza (Tempranillo) 35,00€
- Camino de Castilla – Roble (Tempranillo) 14,00€

#### RIOJA

- Luis Cañas – Crianza (Tempranillo-Garnacha) 4,00€ (copa) 18,00€
- Ramón Bilbao – Crianza (Tempranillo) 4,00€ (copa) 18,00€
- Ramón Bilbao – Crianza Edición Limitada (Tempranillo) 21,00€
- Ramón Bilbao – Crianza 50cl. (Tempranillo) 14,00€
- Pergamino Crianza (Tempranillo-Garnacha-Graciano) 16,00€
- Pergamino Reserva (Tempranillo, Garnacha, Graciano) 18,00€
- Pergamino Colección (Tempranillo) 32,00€
- Muga Crianza (Tempranillo-Garnacha-Graciano) 25,00€
- 828 Crianza (Tempranillo) 13,00€

#### ALICANTE

- Ermita de Petrer – Crianza (Cabernet) 2,50€ (copa) 12,00€
- Laudum – Roble (Monastrell-Syrah) 13,00€

#### CAMPO DE BORJA

- Coto de Hayas – Roble (Tempranillo-Gabernet) 12,00€
- Coto de Hayas – Crianza (Garnacha-Tempranillo) 14,00€
- Coto de Hayas – Reserva – Viñas del Cierzo (Garnacha) 16,00€
- Garnacha Centenaria (Garnacha) 18,00€

#### CIGALES

- Red Brotons – Crianza (Tempranillo) 14,00€

#### JUMILLA

- Juan Gil (Monastrell) 19,00€

#### BELLAVISTA

- Lambrusco dell'Emilia 10,00€

Si lo desea puede solicitarnos  
la carta de alérgenos