

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

16'⁵⁰ €

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