

# MENU Nº 1

*Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....*

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón , lomo ,chorizo ,salchichón ibérico y queso manchego

## *Croquetas Ibéricas de jamón*

Elaboradas de forma artesanal

## *Pimientos rellenos de Bacalao*

Cubiertos de salsa de piquillo

## *Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada*

Gratinado al horno a fuego lento

\*\*\*

*Continuamos con el plato principal.....*

## *Solomillo de Vaca/Costillas a la Barbacoa*

Acompañado con patatas panaderas y pimiento rojo asado al carbón

O

## *Lubina a la Espalda/Merluza a la Vasca*

Con lecho de verduritas y ajo laminado en vinagreta de oliva

\*\*\*

## *Postre de la Casa*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

*Vino Crianza Rioja ,Blanco de Rueda*

*Agua Mineral,Cerveza Mahou(barril) y Refrescos*

\*\*\*

**Precio por Cubierto: 60 € (iva incluido)**

# MENU Nº 2

*Al centro a compartir para cada cuatro comensales...*

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón ,lomo ,chorizo,salchichón ibéricos y queso manchego

## *Revuelto de Morcilla con piñones*

Salteado con huevos de corral y morcilla de Burgos

## *Croquetas Ibéricas de Jamón*

## *Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao*

## *Gambas a la Plancha*

*Plato principal individual.....*

## *Chuletón de Vaca /Chuletillas de Lechal*

Con asadillo de pimientos y unas panaderas

*O*

## *Merluza a la Vasca/Dorada a la Espalda*

Con sus almejas , gambas y puntas de espárragos blancos

\*\*\*

## *Postre de la Casa*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

## *Tinto Rioja Crianza y De Rueda Blanco*

## *Cerveza Mahou(barril),Refrescos y Agua Mineral*

\*\*\*

**Precio por Cubierto: 66 € (iva incluido)**

# MENU Nº 3

*Para compartir al centro.....*

## *Parrillada de Verduras*

Berenjena, calabacín, tomate, cebolla, setas, y espárragos trigueros a la sal

## *Revuelto de Morcilla*

Mezcolanza jugosa de huevos ,morcilla y unos piñones

## *Pastel de Cabracho*

Púding de pescado acompañado de salsa de puerros

\*\*\*

*Continuamos con .....*

*Arroz Caldoso con Bogavante acompañado de gambas , almejas y cubitos de rape.*

\*\*\*

*Postre de la Casa*

*Café e Infusiones*

\*\*\*

*Rioja Tinto Crianza y Vino Blanco de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y*

*Refrescos*

\*\*\*

**Precio por Cubierto: 63 €** (iva incluido)

# MENU Nº 4

*Empezamos.....*

## *Crema de Nécoras*

\*\*\*

*Seguimos para compartir entre cuatro con los .....*

## *Surtido de Ibéricos*

Jamón , lomo ,chorizo ,salchichón ibérico y queso manchego

## *Brandada de Bacalao*

Unión homogénea de bacalao con aceite de oliva gratinado al horno

## *Croquetas de Jamón Ibérico*

De propia creación

\*\*\*

*Plato principal.....*

## *Solomillo de Vaca Madura*

Acompañadas de patatas panadera

o

## *Lubina a la espalda*

Con ajitos laminados sobre su lomo

\*\*\*

## *Postre de la Casa*

## *Café e Infusiones*

\*\*\*

*Vino Tinto Rioja Crianza y Blanco de Rueda  
Agua Mineral ,Cerveza Mahou(barril) y Refrescos*

\*\*\*

**Precio por Cubierto: 69 € (iva incluido)**

# MENU Nº 5

*A compartir para cada cuatro comensales.....*

## ENTRADAS:

*Pastel de Cabracho*

*Revuelto de Setas y Gambas*

*Calamares a la Andaluza*

*Lacón a la Gallega*

*Croquetas Ibéricas de jamón*

## BARBACOA:

*Costillas de la Casa*

*Chorizo a la Barbacoa*

*Morcilla a la Barbacoa*

*Chuletillas de Lechal*

\*\*\*

*Postre de la Casa*

*Café e Infusiones*

\*\*\*

*Rioja Tinto Crianza y Blanco de Rueda*

*Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y*

*Refrescos*

*Precio por Cubierto: 51 € (iva incluido)*