



## MENU

### Entrantes (para cada 4 personas)

Cogollos de lechuga aliñados a nuestra manera  
Jamón de Recebo y Queso curado al corte

### Primer plato (se elije para toda la mesa el mismo)

½ Lubina a la espalda con aji-olí y arroz cremoso  
Merluza con salsa de cava  
Bacalao al suave ajo con crujiente de puerros  
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y langostinos con arroz cremoso

### Segundo plato (se elije para toda la mesa el mismo)

*Solomillo de cerdo a la parrilla o con salsa	*Solomillo de cerdo envuelto en hojaldre con salsa de vino Málaga	*Confit de pato con salsa de mango y Martini blanco	*Entrecote de ternera a la parrilla
*Pluma de cerdo ibérico a la parrilla	*Abanico de cerdo ibérico a la parrilla	*Carrillada de ternera con salsa de frambuesa	*Magret de pato a la parrilla con salsa de frambuesa
<b>32.00 €</b>	<b>33.00 €</b>	<b>35.00 €</b>	<b>37.00 €</b>

### Postre (se elije para toda la mesa el mismo)

Postre Navideño

### Bebidas

Vino tinto Rioja Dominio de Eguren, Rosado, Blanco, Cerveza, Refrescos, Agua,

Café o Cava

COPIA: 4.00 €/unidad

BOTELLAJA: 40.00 €/bot.

Contacto : Loli // Antonio

El iva esta incluido en todos los precios

Tf.: 639.30.54.14 // 650.39.67.92

AÑO2016

