



BOCARTE

TAPAS, ARROGES Y MARISCOS

PRIMEROS

- Ensalada mézclum con queso de cabra, frutos secos y vinagreta de miel
- Nuestra ensaladilla rusa
- Crema de calabacín con virutas de ibérico y picatostes
- Lentejas a la riojana
- Huevos rotos con patatas y virutas de jamón ibérico
- Sopa de cebolla con huevo mollet y cebolla crujiente
- Fettuccine a los cuatro quesos
- Canelón XL de pollo rustido con bechamel trufada
- Mejillones gallegos al vapor con ajo y perejil
- Croquetas de rabo de toro

SEGUNDOS

- Salmón noruego a la plancha con verduritas salteadas en soja
- Dorada al horno con patatas panaderas
- Boquerones frescos a la andaluza con ensalada
- Milanesa mediterránea de pollo con patatas fritas
- Entraña de ternera a la brasa con patatas al caliu y pimientos de Padrón
- Costilla de cerdo ibérico a baja temperatura con salsa barbacoa
- Solomillo de cerdo a la pimienta verde
- Entrecot de Girona de 400 grs. con patatas y pimientos del Padrón (Supl. 6€)
- Lubina abierta a la plancha con patatas panaderas (Supl. 4€)



Lunes a miércoles min. 2 personas
Arroz a la marinera
Fideuá de mariscos
Arroz meloso de cangrejo azul del Delta

Jueves y viernes min. 2 personas
Arroz caldoso de bogavante (supl. 4 €)

MÁXIMO 2 ARROCES DIFERENTES POR MESA

POSTRES

- Fruta del día
- Cremoso de yogurt con coulis de frutos rojos
- Flan de huevo con nata
- Helado

14,95 €



PIDE TU
MEDIO
GIN TONIC
SEAGRAM'S

Para terminar con
un menú perfecto

4,50€