

LUNES 22 DE JUNIO DE 2020

MENU DEL DIA

(Disponible al medio día y a la noche / Available at noon and night)

PRIMEROS:

- ENSALADA DE COGOLLOS Y ANCHOAS CON ALCAPARRAS
- CAPARRONES DE ANGUIANO CON CHORIZO
- SOPA DE ZANCARRON Y RABO CON LECHE DE COCO
- MENESTRA DE VERDURAS
- SALMOREJO
- GNOCCHI EN SALSA DE CALAMAR

SEGUNDOS:

- ANCHOAS FRITAS EN HARINA DE GARBANZO
- ZAPATERO EN PIPERRADA LIGERAMENTE PICANTE
- COSTILLA DE CERDO ASADA EN ADOBO
- FILETE DE TERNERA A LA PLANCHA CON GUARNICION

15 €: pan, agua o vino (1/2 BOTELLA)

-Suplemento vino crianza 3 € (1/2 BOTELLA)

20% SUPLEMENTO TERRAZA

OTROS PLATOS

ENTRANTES:

- SURTIDO DE IBERICOS 14€
- CROQUETAS CASERAS 8€
- RABAS DE CALAMAR 8€
- ENSALADA DE AGUACATE CON GUACAMOLE 12€
- STEAK TARTAR SOBRE TUETANO 16€
- ENSALADA RIOJANA 10€
- LACON A LA GALLEGA 12€
- PULPO A LA BRASA CON SALSA ROMESCU 16€

PESCADOS:

- DORADA A LA BRASA 22€
- MERLUZA EN SALSA VIZCAINA 17€
- KOKOCHAS DE BACALAO CONFITADAS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA 17€

CARNES:

- PRESA IBERICA A LA BRASA 16€
- CORDERO LECHAL ASADO EN SU JUGO 25€
- COCHINILLO ASADO A BAJA TEMPERATURA 20€
- MAGRET DE PATO A LA PLANCHA 15€
- CALLOS EN SALSA 8€
- CHULETILLAS DE CORDERO A LA BRASA 17€
- CHULETON DE VACA A LA BRASA 42€/KG

IVA INCLUIDO