
OPCIONES PARA AÑADIR AL MENÚ

1. Como Aperitivo

- a. Jamón de Jabugo.....22€/unid
- b. Lomo Iberico.....20€/unid
- c. Pulpo a la gallega.....18€/unid

2. Como Entrantes

- a. Ensalada de tomate Rosa, aguacate, cebolla encurtida
y ventresca.....14€/unid
- b. Ensalada de burrata de bufala14 €/unid

3. Sorbetes

- a. Sorbete de Limon al Cava3€/persona
- b. Sorbete de Mandarina3€/persona

4. Como carnes (opción de cambio segundo plato del menu)

- a. Chuleta de ternera blanca a la parrilla de carbón de encina con patatas
panaderas.....7€/ persona
- b. Lomo de vaca (400grs.) a la parrilla con guarnición
de panaderas y verduras al horno.....10€/ persona
- c. Paletilla de lechal en nuestro horno de leña con sus
patatas panaderas.....10€/persona

5. Vinos Blancos

- a. Albariño Martin Codax21€/unid
- b. Jose pariente D.O. Rueda Verdejo.....20€/unid

6. Vinos Tintos

- a. Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Crianza32€/unid
- b. Condado de Oriza D.O. Ribera del Duero Roble.....20€/unid
- c. Marques de Caceres D.O. Rioja Crianza.....20€/unid
- d. Ramon Bilbao D.O. Rioja Crianza25€/unid
- e. Tagonius D.O. Vinos de Madrid Crianza25€/unid

7. Champagne

- a. Champagne Francés Mumm60€/unid
- b. Codorniu 1551 Brut25€/unid