

---

# OPCIONES PARA AÑADIR AL MENÚ

---

## 1. Como Aperitivo

- a. Jamón ibérico.....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 bufala .....14 €/unid

## 3. Sorbetes

- a. Sorbete de Limon al Cava .....3€/persona
- b. Sorbete de Mandarina .....3€/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.....15€/persona

## 5. Vinos Blancos

- a. Viña Caeira D.O. Albariño .....23€/unid
- b. Jose pariente D.O. Rueda Verdejo.....20€/unid

## 6. Vinos Tintos

- a. Emilio Moro D.O. Ribera del Duero Crianza .....30€/unid
- b. Viña Salceda D.O. Rioja Crianza.....20€/unid
- c. Ramón Bilbao D.O. Ribero del Duero .....22€/unid
- d. Senda D.O. Madrid.....20€/unid

## 7. Champagne

- a. Champagne Francés Mumm .....60€/unid
- b. Codorniu 1551 Brut .....40€/unid