

# MENÚ UNO

## ENTRANTES

(PLATO AL CENTRO)

\*CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA.

\*TABLA DE QUESOS (COMTE VIELLE VACA, AHUMADO OVEJA, SIERRA DE GRAZALEMA OVEJA, BOSQUEÑO AL OLOROSO).

\*ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE.

\*DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO GUISADO EN SALSA BEQ JAPONESA, CEBOLLETA FRESCA, SWEET CHILI Y LIMA.

\*TACO MEXICANO/GADITANO, PRINGA DE BERZA, CHIPOTLE AHUMADO Y MAYONESA DE HIERBABUENA.

## PLATO INDIVIDUAL

(PLATO PRINCIPAL A ELEGIR)

\*PESCADO SEGÚN MERCADO ENTERO A LA SAL CON PATATAS PANADERAS CONFITADAS.

\*PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA Y PATATAS FRITAS.

LOS COMENSALES DEBEN INFORMAR SU ELECCIÓN DE PLATOS INDIVIDUALES ANTES DE LA VISITA AL RESTAURANTE.

## POSTRE

(POSTRE AL CENTRO)

\*TARTA DE QUESO BOCANA

## INCLUYE

VINO BLANCO, VINO TINTO  
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA.

15% DE DESCUENTO EN COPAS

LA BARRA LIBRE DE BEBIDAS COMENZARÁ UNA VEZ  
LOS COMENSALES SE ENCUENTREN EN LA MESA, HASTA  
LA SALIDA DE LOS POSTRES.

\*CAFÉ NO INCLUIDO\*

**42€** IVA INCLUIDO

EL 20% DEL TOTAL SE ABONARÁ AL HACER LA RESERVA.

# MENÚ DOS

## ENTRANTES

(PLATOS AL CENTRO)

\*CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA.

\*CECINA BLACK ANGUS PREMIUM.

\*TABLA DE QUESOS (COMTE VIELLE VACA, AHUMADO OVEJA, SIERRA DE GRAZALEMA OVEJA, BOSQUEÑO AL OLOSOSO).

\*ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE.

\*GAMBA BLANCA DE LA BAHÍA DE CÁDIZ COCIDA

\*DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO GUIADO EN SALSA BBQ JAPONESA, CEBOLLETA FRESCA, SWEET CHILI Y LIMA.

## PLATO INDIVIDUAL

(PLATO PRINCIPAL A ELEGIR)

\*PESCADO SEGÚN MERCADO ENTERO A LA SAL CON PATATAS PANADERAS CONFITADAS.

\*PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA Y PATATAS FRITAS.

LOS COMENSALES DEBEN INFORMAR SU ELECCIÓN DE PLATOS INDIVIDUALES ANTES DE LA VISITA AL RESTAURANTE.

## POSTRE

(POSTRE AL CENTRO)

\*TARTA DE QUESO BOCANA

## INCLUYE

VINO BLANCO, VINO TINTO  
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA.

15% DE DESCUENTO EN COPAS

LA BARRA LIBRE DE BEBIDAS COMENZARÁ UNA VEZ LOS COMENSALES SE ENCUENTREN EN LA MESA, HASTA LA SALIDA DE LOS POSTRES.

\*CAFÉ NO INCLUIDO\*

**47€** IVA INCLUIDO

EL 20% DEL TOTAL SE ABONARÁ AL HACER LA RESERVA.

# MENÚ COCKTAIL

## PLATOS

\*CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA.

\*CROQUETA DE CHIPIRÓN EN SU TINTA.

\*ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE.

\*BRIOCHE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, MAYONESA DE JENGIBRE Y ALIÑO ASIÁTICO.

\*TOSTA DE ANCHOA/BOQUERÓN, MILHOJAS DE CALABACIN Y BERENJENA Y SALSA CITRICA.

\*DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO GUISADO EN SALSA BBQ JAPONESA, CEBOLLETA FRESCA, SWEET CHILI Y LIMA.

\*MINI BURGER DE RABO DE TORO, SALSA COJONUDA Y RUCULA.

\*MOLLETE DE PRINGA DE BERZA CON MAYO DE HIERBABUENA

## POSTRE

(POSTRE AL CENTRO)

\*TARTA DE QUESO BOCANA

## INCLUYE

VINO BLANCO,VINO TINTO  
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA.

15% DE DESCUENTO EN COPAS

LA BARRA LIBRE DE BEBIDAS COMENZARÁ UNA VEZ  
LOS COMENSALES SE ENCUENTREN EN LA MESA, HASTA  
LA SALIDA DE LOS POSTRES.

\*CAFÉ NO INCLUIDO\*

PARA EVENTOS GRUPALES EN LOS QUE SE SIRVE COMIDA DE PIE ESTILO CÓCTEL,  
CON DELICIOSOS PLATOS DE UN SOLO BOCADO.

# 38€ IVA INCLUIDO

\* EL 20% DEL TOTAL SE ABONARÁ AL HACER LA RESERVA.