



DONDE SIEMPRE... COMO NUNCA

Menú Ejecutivo

Aperitivo de la casa

Primeros platos:

Cogollos de Tudela
4 Ostras francesas
Revuelto de hongos con gambas
Almejas a la marinera

Segundos platos:

Arroz meloso con almejas
Parrillada de marisco “txiki”
Confit de pato
Medallones de rape en salsa de ajos frescos

Postres:

Tejas con helado de vainilla y chocolate caliente
Cuajada casera “quemada”
Tarta de queso con arándanos
Sorbete al cava

Precio: 25 € pan, vino de la casa (1 botella para cada 2 personas) e iva incluido.

ESTE MENÚ SE SIRVE PARA TODA LA MESA Y UN MENÚ POR COMENSAL.

DE LUNES A VIERNES AL MEDIODÍA

NO DISPONIBLE LOS FINES DE SEMANA FESTIVOS



DONDE SIEMPRE... COMO NUNCA

Menú

(Los entrantes se sirven todos)

Aperitivo de la casa
Gambones a la plancha (4 unidades)
Vieira gratinada

2º plato a elegir entre:

Medallones de rape en salsa con almejas y gambas
Merluza rellena de marisco
Cogote de merluza estilo orio
Costillas de cordero lechal con guarnición
Solomillo de ternera con salsa de hongos
Confit de pato con puré de manzana

Postre a elegir entre:

Sorbete de limón al cava
Tarta de queso con arándanos
Tarta de manzana “tatín”(especialidad de la casa)
Helado variado
Cuajada casera con miel y nueces

Precio: 35 € pan, vino de la casa (1 botella para cada 2 personas) e iva incluido.

*este menú se servirá exclusivamente para mesa completa.



DONDE SIEMPRE... COMO NUNCA

Menú premium

Para 2 personas

Pulpo a la gallega

4 ostras holandesas ó 250 gr. De percebes

½ docena de gambas de huelva

2 cigalas 000

1 langosta de 1kg.

Postre a elegir

Vino: albariño “pazo barrantes”(una botella para cada 2 personas)

Precio para 2 personas: 200 € iva incluido.



DONDE SIEMPRE... COMO NUNCA

Menú de marisco

Pulpo a la gallega (centro)

Almejas a la marinera (centro)

Crujiente de centollo con crema de piquillo

Parrillada de marisco (individual)

Gambas a la plancha

Langostinos plancha

½ bogavante a la plancha

Cigalas plancha

Postre a elegir entre:

Sorbete de limón al cava

Tarta de queso con arándanos

Tarta de manzana “tatin”

Helado variado

Cuajada casera con miel y nueces

Precio: 50 € vino de la casa (1botella por cada 2 personas) e iva incluido.

NOTA: Estos menús se servirán para toda la mesa. No se pueden mezclar menús entre sí o con la carta. GRACIAS

