



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 Especial**

**(Los entrantes se sirven todos)**

Aperitivo de la casa  
Txangurrito gratinado  
Chipirones en juliana encebollados con aceite de perejil

#### **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. ***Precio sin bebida: 32€***

\*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 (individual)

*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 con vino de la casa (1botella por cada dos personas) 50€ IVA incluido.***

***Precio con Albariño “Segrel” (1 botella cada dos personas) 55€ IVA incluido***

***Precio sin bebida: 47€ IVA incluido***