

# Menús Especiales

• Temporada 2024 •



# Nº 1

## ENTRANTES

Jamón y Lomo Ibérico

Canutillo crujiente  
de Morcilla y Pimiento

Ensalada de Perdiz  
con su Pan de Pasas y Nueces

Zamburiñas de Cambados

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café

Vinos y Bebida en General

50,00€/persona

# Nº 2

## ENTRANTES

Jamón Ibérico

Hojaldre de Manitas deshuesadas y  
Mollejas de Pato

Ensalada de Ventresca y  
Langostinos

Pulpo a la Gallega

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café

Vinos y Bebida en General

52,00€/persona

# Nº 3

## ENTRANTES

Jamón Ibérico

Medallón de Foie  
con su Pan de Pasas y Nueces

Hojaldre de Boletus

Vieira Gratinada

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café

Vinos y Bebida en General

53,00€/persona



# Nº 4

## ENTRANTES

Jamón Ibérico

Puerros Rellenos de Piñones

Ensalada de Ventresca y  
Langostinos

Cocochas de Bacalao con  
Patatas Panaderas

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café  
Vinos y Bebida en General

54,00€/persona

# Nº 5

## ENTRANTES

Batido de Gazpacho

Jamón Ibérico

Medallón de Foie con  
su Pan de Pasas y Nueces

Hojaldre de Gambón Salvaje

Sardina Marinada con  
Salmón

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café  
Vinos y Bebida en General

56,00€/persona



# Nº 6

## ENTRANTES

Batido de Gazpacho

Jamón Ibérico

Hojaldre crujiente  
de Boletus

Cocochas de Bacalao  
con Patatas Panaderas

Zamburiñas de Cambados

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café  
Vinos y Bebida en General

60,00€/persona

# Nº 7

## ENTRANTES

Batido de Gazpacho

Jamón Ibérico

Alcachofas salteadas  
con Ajos Tiernos

Ensalada de Bogavante  
al Orégano

Langostinos al Natural

## SEGUNDOS PLATOS

Tostón asado  
al horno de leña de encina

Solomillo al Jugo  
de Trufa y Río Viejo

Rabo de Toro Estofado

Bacalao confitado  
en Aceite de Oliva

Merluza en Salsa Verde

\*\*\*

Postre Especial de la casa  
Café  
Vinos y Bebida en General

65,00€/persona



# Condiciones generales:

- La reserva de un menú se realizará a mesa completa.
- Cualquier modificación de los menús debe ser consultado con dirección y reservado con antelación.

# Contacto:

- Teléfono: +34 923 540 203
- Whatsapp: +34 691 38 38 32

