

MENÚ 1 28,00€

- * Chistorra a la “parrilla” (al centro)
- * Taquitos de salchichón ibérico (a compartir)
- * Croquetas variadas (jamón, chistorra, chipirón en su tinta) (por persona)
- * Chipirones fritos con salsa de pimiento del piquillo ó taquitos de merluza rebozados (a compartir)
- * Carrillada estofada al Pedro Ximénez ó albondigas con salsa de tomate y hierbabuena (por persona)
- * Postre (Coulant de chocolate con helado ó torrija, crumblé, toffe) 1 und/2pax
- * 2 consumiciones / pax (agua, refrescos, cerveza, vinos)

❖ Vino tinto Ramón Bilbao Edición Limitada / Celeste Roble

❖ Vino blanco Castillo de Miraflores / Palomo Cojo

Observaciones

- Las reservas deberán realizarse con un mínimo de 1 semana de antelación, haciendo elección del tipo de menú y variante del plato.
- Comunicar posibles alérgenos si los hubiera.
- Las reservas se confirmarán con el abono de un 20% a la contratación de la comida.
- La cancelación gratuita será hasta las 72 horas antes de la reserva, en caso contrario supondrá la pérdida del depósito.

BARBARA'S

MENÚ 2 38,00€

- * Chistorra a la “parrilla” (al centro)
- * Tabla de quesos variados y confituras (al centro)
- * Lomo de sardina ahumada en tosta con tomate rallado 1 und/pax ó alcachofa con tallo confitado y mahonesa de Lustau 1 und/pax ó mejillones gigantes de la ría en escabeche de oliva 2 und/pax
- * Chipirones fritos con salsa de pimiento del piquillo ó taquitos de merluza rebozados (al centro)
- * Arroz con carrillada ibérica al Pedro Ximénez ó arroz negro con chipirón y alioli ó arroz de pato y setas ó arroz con abanico ibérico y verduras
- * Postre (Coulant de chocolate con helado ó torrija, crumblé, toffe) 1 und/2pax
- * 2 consumiciones (agua, refresco, cerveza, vino)

❖ Vino tinto Ramón Bilbao Edición Limitada / Celeste Roble

❖ Vino blanco Castillo de Miraflores / Palomo Cojo

Observaciones

- Las reservas deberán realizarse con un mínimo de 1 semana de antelación, haciendo elección del tipo de menú y variante del plato.
- Comunicar posibles alérgenos si los hubiera.
- Las reservas se confirmarán con el abono de un 20% a la contratación de la comida.
- La cancelación gratuita será hasta las 72 horas antes de la reserva, en caso contrario supondrá la pérdida del depósito.



MENÚ 3 48,00€

- * Jamón ibérico de bellota D.O. (al centro)
- * Lomito ibérico de bellota (al centro)
- * Tabla de quesos variados y confituras (al centro)
- * Gambones al ajillo (por persona)
- * Arroz con carrillada ibérica al Pedro Ximénez ó arroz negro con chipirón y alioli ó arroz de pato y setas ó arroz con abanico ibérico y verduras
- * Presa ibérica a la brasa ó lomo de merluza gratinada ó taquitos de merluza rebozados (por persona)
- * Postre (Coulant de chocolate con helado ó torrija, crumblé, toffe) 1 und/2pax
- * 3 consumiciones (agua, refresco, cerveza, vino)

❖ Vino tinto Ramón Bilbao Reserva / Celeste Crianza

❖ Vino blanco Castillo de Miraflores / Palomo Cojo

Observaciones

- Las reservas deberán realizarse con un mínimo de 1 semana de antelación, haciendo elección del tipo de menú y variante del plato.
- Comunicar posibles alérgenos si los hubiera.
- Las reservas se confirmarán con el abono de un 20% a la contratación de la comida.
- La cancelación gratuita será hasta las 72 horas antes de la reserva, en caso contrario supondrá la pérdida del depósito.

