

C "Una Cena Cantada"

ENTRANTES

	Euros
Jamón ibérico de bellota	28,50
Tabla de quesos nacionales	23,00
Croquetas caseras de jamón ibérico	20,00
Saquitos de acelga rellenos de bacalao y pasas	18,00
Crujiente de Morcilla y nueces	18,00
Timbal de habitas baby con champiñones y espárragos trigueros	20,00
Vieiras a la parrilla con salteado de espinacas y brotes de soja	23,00
Risotto de rabo de toro: <i>(mínimo dos personas)</i> arroz cremoso con nuestro particular guiso de rabo de toro	18,00 Persona
Salmorejo afrutado con perlas de melón y crujiente de Ibérico	18,00

ENSALADAS Y VERDURAS

Ensalada templada de chipirón con escarola, sal de ajo, reducción de Módena y aceite de perejil	19,00
Parrillada de verduras con aceite de Arbequina y escama de sal	18,00
Ensalada de codorniz escabechada y germinados	19,00

8% I.V.A. incluido

C *“Una Cena Cantada”*

PESCADOS

	<i>Euros</i>
Merluza en salsa verde con sepia y almejas	24,00
Lomo de rapito asado con vainas de judía verde y aceite de perejil	23,50
Atún rojo a la parrilla con piña asada	24,00
Lomo de pargo con gazpacho de escalibada	24,50

CARNES

Solomillo de buey con patata crema y jugo de miel	28,00
Entrecot a la parrilla con cebollitas francesas y champiñones	25,00
“Receta secreta” de rabo de toro con crujiente de zanahoria	24,00
Magret de pato asado con arroz salvaje y agridulce de cítricos	25,00

Servicio de Pan 2,50 Euros

“Precio mínimo de la cena con el espectáculo 54,00 € por persona”

8% I.V.A. incluido