

la pescaderia

BALLESTA

PARA COMPARTIR

ALCACHOFAS CONFITADAS

con crujiente de ibérico
Confit artichokes with crispy Iberian ham

JAMÓN DE BELLOTA

con pa amb tomàquet
Iberian ham with tomato bread

TACOS DE RABO DE TORO

(Una unidad por persona)
Oxtail tacos (1 u. per person)

TUPINAMBO

con salsa de tahine verde, pepino, y cilantro fresco
Jerusalem artichoke in a green tahine sauce, cucumber, and fresh coriander

SEGUNDOS A ELEGIR

SALMÓN FRESCO

a la parrilla
Fresh salmon, grilled

SOLOMILLO A LA PARRILLA

con salsa de cabrales
Grilled tenderloin with Cabrales sauce

CEVICHE DE CORVINA

con cancha, salsa de rocoto, boniato y cilantro
sea bass ceviche with "cancha" corn, rocoto sauce, sweet potato and coriander

CHULETÓN DE VACA

raza Ayshire
Supreme cow steak finnish Ayshire breed

MILANESA DE SETAS

Breaded and fried mushrooms (Milanesa-style)

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

VINOS Y BEBIDAS

BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

VINO BLANCO

José Pariente | D.O. Rueda | Verdejo

VINO TINTO

Laderas Bideona | D.O. Rioja | Tempranillo

55€ / PERSONA

Cada botella de vino se puede cambiar por 2L de cerveza/tinto de verano, o 5 refrescos.

Para confeccionar este menú hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio, no dude en ponerse en contacto con nosotros: estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.

Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales. De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.