

la pescaderia

BALLESTA

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO

Iberian ham

ALCACHOFAS CONFITADAS

con crujiente de ibérico

Grilled artichoke confit with crispy ham

MEJILLONES

con salsa de estragón y tomillo limonero

Mussels with tarragon and lemon thyme sauce

LANGOSTINOS SALTEADOS

con aguacate y mango

Sautéed prawns with avocado and mango

PRINCIPALES A ELEGIR

SALMÓN A LA PLANCHA

con tzatziki acompañado de ensalada thai
y hoja de bambú

*Grilled salmon with tzatziki, served with
thai salad and bambo leaf*

SOLOMILLO

a la parrilla con salsa de cabrales

Grilled beff tenderloin with cabrales sauce

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES

Assorted Desserts

BEBIDAS

VINO BLANCO

José Pariente | D.O.Rueda | Verdejo

VINO TINTO

Amaren | D.O. Rioja | Tempranillo

BEBIDAS

Cervezas | Refrescos | Agua

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.