

## MENÚ 1

Ensalada de anchoas ventresca y tomatitos

Abacanto a la plancha

Postre hecho en casa

Blanco de Galicia, aguas minerales y café

Precio: 37,50€

## MENU 2

Ensalada marinera

Cazuela de pulpo a la parrilla

Almejas a la marinera o en salsa roja

Rodaballo al horno con patatas pandera

o

Albóndigas de rabo de buey

Postre hecho en casa

Tinto de Rioja, Blanco de Galicia, aguas naturales y café

Precio: 39,50€

### MENU 3

Pastel templado de centollo  
Tomate de huerta, yemas de espárrago y bonito del norte  
Gambas a la plancha sobre sal gorda

Lomos de rape a la plancha  
o  
Entrecot de carne de Cantabria

Postre hecho en casa

Tinto de Rioja, Blanco de Galicia, aguas naturales y café

Precio: 37,50€

### MENÚ 4

Pochas con langostinos /o/ Ensalada de foie y jamón ibérico  
/o/ langostinos a la plancha

Merluza de pincho en salsa verde  
o  
Solomillo de buey a la plancha

Postre hecho en casa

Tinto de Rioja, Blanco de Galicia, aguas naturales y café

Precio: 27.50€

Precios para un máximo de 18 comensales, en comedor de carta.  
Para un número superior, consultar condiciones.  
Por razones de organización todos los comensales deberán de tomar el mismo menú.  
IVA incluido.