

# Menú 31€

## APERITIVOS

Vasito de vermouth MIRO de Reus  
Patatas chips y aceitunas cocktail

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de Ibéricos  
Pan de coca de vidrio con tomate y AVOE  
Croquetas de 'carn d'olla'  
Berenjenas fritas a la miel de caña  
Navajas a la plancha con ajo y perejil  
Ensalada de queso de cabra caramelizado

## PRINCIPAL PARA ESCOGER

MERLUZA DE PALANGRE A LA DONOSTIARRA

ARROZ NEGRO, SEPIA, GAMBA, SU TINTA Y ALIOLI (MÍN 2 PERS.)

FIDEUA MARINERA, SEPIA, GAMBAS Y ALIOLI (MÍN 2 PERS.)

SECRETO IBÉRICO CON PATATAS FRITAS CASERAS Y PIMIENTOS DE PADRÓN

## POSTRE Y CAFÉ

Tarta selva negra

## BEBIDA

Agua mineral, refrescos, cerveza,  
vino blanco y vino tinto

31€ I.V.A Incluido

# Menú 36€

## APERITIVOS

Vasito de vermouth MIRO de Reus  
Patatas chips y aceitunas cocktail

## ENTRANTES PARA COMPARTIR

Surtido de Ibéricos  
Pan de coca de vidrio con tomate y AVOE  
Croquetas de 'carn d'olla'  
Berenjenas fritas a la miel de caña  
Navajas a la plancha con ajo y perejil  
Ensalada de queso de cabra caramelizado

## PRINCIPAL PARA ESCOGER

LOMO DE BACALAO GRATINADO CON MUSELINA SUAVE DE ALIOLI A LA MIEL  
SOBRE LECHO DE TOMATE FRITO CASERO

CALDERO DE ARROZ DE BOGAVANTE (MÍN 2 PERS.)

PAELLA MARINERA (MÍN 2 PERS.)

SOLOMILLO DE TERNERA (180GRS) CON VERDURAS DE PRIMAVERA A LA  
PARRILLA Y SALSA DE OPORTO

## POSTRE Y CAFÉ

Tarta selva negra

## BEBIDA

Agua mineral, refrescos, cerveza,  
vino blanco verdejo y vino tinto rioja crianza

36€ I.V.A Incluido