

## MENÚ COMPARTIR **34€**

PAN CON TOMATE

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

PATATAS BRAVAS

ENSALADA DE TOMATES CON VENTRESCA

MILANESA IBÉRICA CON HUEVO POCHÉ Y TARTUFATA

### POSTRE

SURTIDO VARIADO

### BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL  
CAFÉ/INFUSIONES

## MENÚ COCTAIL **39€**

SURTIDO DE QUESOS

SURTIDO DE EMBUTIDOS IBÉRICOS

SELECCIÓN DE PANES ARTESANOS

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

ENSALADILLA RUSA CON VENTRESCA

CALAMARES A LA ANDALUZA

MINI HAMBURGUESA TRUFADA

### POSTRE

SURTIDO VARIADO

### BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL  
CAFÉ/INFUSIONES

## MENÚ ESCOGER **42€**

### A COMPARTIR

PAN DE COCA CON TOMATE

JAMÓN IBÉRICO

CROQUETAS DE POLLO RUSTIDO

CHIPS DE BERENJENA CON MIEL DE CAÑA Y LIMÓN

BURRATA CON PESTO, TOMATE Y RÚCULA

### PLATO PRINCIPAL A ESCOGER

CALAMARES CON ESCALIVADA Y PATATAS

SECRETO IBÉRICO CON ESCALIVADA Y PATATA

### POSTRE

SURTIDO VARIADO

### BEBIDA

CAÑA O REFRESCO, AGUA MINERAL  
CAFÉ/INFUSIONES

## BODEGA

1 botella por 3 pax

### OPCIÓN 6€

Petit Clot Del Oms Negre: D.O Penedès, Cabernet  
Sauvignon, Merlot

Petit Clot del Oms Blanc: Macabeo, Xarel.lo

### OPCIÓN 9€

Petit Caus: D.O Penedés, Chardonnay, Chenin Blanc,  
Macabeo, Xarel.lo

Protos Roble 2022: D.O Ribera del Duero 100% tinta del país