

## MENÚ TAPA Y SEGUNDO PLATO

del 17 al 19 de marzo del 2017

### PRIMEROS

Ensalada Caprese

Tomate, mozzarella, aceitunas, aceite de albahaca y olivada

Espárragos trigueros a la brasa

Pimientos de Padrón

"Calçots" rebozados con salsa romesco

Croquetón de cocido (4 unidades)

Alcachofas a la brasa

Mejillones al vapor

Choricitos a la sidra

Bravas a la plancha con salsa picante

Croquetas de jamón ibérico

Buñuelos de bacalao

Jamón ibérico cocido a la gallega "Lacón"

Queso brie rebozado con coulis de frambuesa

Brandada cremosa de bacalao con tostaditas

Oreja de cerdo braseada a feira

Alitas de pollo adobadas a la gallega

Chips de alcachofa

### SEGUNDOS

Sépia a la plancha

Merluza fresca de pincho a la plancha

Bacalao a la crema de quesos

Salmón noruego a la brasa

Steak tartar de filete de buey

Carpaccio de buey con virutas de parmesano

Codillo de cerdo al horno con salsa de Jerez

Fricandó de ternera con setas

Callos a la riojana con salsa picante

Pies de cerdo a la brasa

Butifarra de parmesano y gírgolas a la brasa

Pollo a la brasa

Conejo a la brasa

Secreto ibérico a la brasa

Entrecot a la brasa

**20,95 €** IVA INCLUIDO

### POSTRES

Piña natural

Buñuelos dulces sobre chocolate

Requesón con miel y crocanti de almendras

Pastel de queso

Tarta Santiago amb Meus Amores

Crema catalana

Coulant de chocolate

Tiramisú

Yogurt natural con coulis de frambuesa

Flan de huevo

Crep de chocolate

Helados variados

**AGUA MINERAL Y BEBIDA A ESCOGER**

Refresco - cerveza- Nuviana blanco, rosado o tinto - Turbio