



# Menú A

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Tacos de queso al aroma de orégano  
Boquerones en vinagre

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Ensalada de queso de cabra gratinado con piñones  
Surtido de embutidos Ibéricos de Bellota  
Tartar de salmón macerado con soja y sésamo  
Calamares a la andaluza con pimientos de Padrón  
Gambitas peladas al ajillo

\*\*\*

## Plato principal (a elegir)

Paella ó Fideuá marinera  
Suprema de salmón al cava  
Lomo de atún con pimientos del Piquillo  
Bacalao al alioli  
Pollo estilo teriyaki  
Entrecôte de ternera al gusto

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Sorbete de limón ó Crema Catalana

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo y Vino Tinto Rioja (Cosecha) ó Sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 35€ IVA incluido por persona

(menú no válido para cena del 9,10,16 y 17 de diciembre)



# Menú B

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Tacos de queso al aroma de orégano  
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Ensalada de foie con parmesano y gambitas  
Surtido de embutido Ibérico de Bellota  
Tartar de salmón macerado con soja  
Chipirones a la andaluza con pimientos de Padrón  
Gambitas peladas al ajillo

\*\*\*

## Plato principal (a elegir)

Paella marinera,  
Arroz megro  
Suprema de salmón al cava  
Tronco de merluza Santurce  
Bacalao al alioli / ó a la miel  
Entrecôte de ternera (Girona) al Gusto  
Pollo estilo leriya  
Cochinillo de Salamanca asado al horno

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Sorbete de Limón ó Crema Catalana

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo y Vino Tinto Rioja (Cosecha) ó Sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 37€ IVA incluido por persona

(menú no válido para cena del 9,10,16 y 17 de diciembre)



# Menú C

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate  
Queso de oveja curado

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Jamón y lomo ibérico de Bellota  
Anchoas de la Escala  
Tartar de salmón macerado con soja y sésamo  
Chipirones a la andaluza con pimientos del Padrón  
Pulpo a Feira

\*\*\*

## Plato principal (a elegir)

Paella perelada con rape y almejas  
Tronco de Merluza a la Santurce  
Bacalao al alioli  
Bacalao a la miel  
Entrecôte de ternera (Girona) al Gusto  
Cochinillo de Salamanca asado al horno

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Sorbete de limón ó Crema Catalana

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)  
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 40€ IVA incluido por persona

(menú no válido para cena del 16 y 17 de diciembre)



# Menú D

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Cucharadita de foie mi-cuit con cebolla caramelizada  
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Anchoas de la Escala  
Jamón Ibérico de Bellota  
Lomo Ibérico de Bellota  
Queso de oveja curado  
Chipirones a la andaluza  
Pulpo a feira  
Langostinos de Vinaroz a la plancha

\*\*\*

## Plato principal (degustación de pescado y carne)

½ Rape a los ajos tiernos con almejas

y

Sorbete de limón

y

½ Solomillo de ternera (Girona) al Oporto

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Crema Catalana ó Tarta de queso casera

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)  
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó Sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 45€ IVA incluido por persona



# Menú E

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Queso de oveja curado  
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Anchoas de la Escala  
Jamón y Lomo Ibérico de Bellota  
Foie mi-cuit al Armañac  
Chipirones a la andaluza  
Pulpo a Feira  
Langostinos de Vinaroz a la Plancha

\*\*\*

## Plato principal (a elegir)

Paella Marinera con Bogavante  
Rape a los Ajos tiernos  
Rodaballo estilo Santurce  
Bacalao (al alioli ó a la miel)  
Solomillo de ternera (Girona) con Salsa de Trufa y Oporto  
Cochinillo de Salamanca al horno

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Crema Catalana ó Sorbete de limón

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda) y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría

Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 50€ IVA incluido por persona



# Menú F

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Chupito de tartar de salmón con guacamole  
Chupito de brandada de bacalao con mermelada de tomate

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Anchoas de la Escala  
Foie mi-cuit al Armañac  
Jamón Ibérico de Bellota  
Langostinos de Vinaroz a la plancha  
Pulpo a feira  
Chipirones a la andaluza  
Zamburiñas con ajo y perejil

\*\*\*

## Plato principal (a elegir)

Paella marinera con bogavante  
Rodaballo estilo Santurce  
Rape a los ajos tiernos con almejas  
Solomillo de ternera (Girona) en salsa de trufa / ó al gusto  
Cochinillo de Salamanca al horno  
Espaldita de cordero al horno

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Sorbete de limón y Bandeja de frutas con crema catalana

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)  
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 57€ IVA incluido por persona



# Menú G

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Chupito de tartar de salmón con guacamole  
Matrimonio de anchoas de la Escala y boquerones en vinagre

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Foie mi-cuit al Armagnac  
Jamón Ibérico de Bellota  
Pulpo a feira  
Chipirones a la andaluza  
Langostinos de Vinaroz a la plancha  
Berberechos de las rías al vapor

\*\*\*

## Plato principal (degustación de pescado y carne)

Rape, rodaballo y bogavante estilo Santurce

Y

Sorbete de limón

Y

Solomillo de ternera (Girona) a la salsa Oporto

\*\*\*

## Postres (a elegir)

Coulant de chocolate ó Crema Catalana ó Sorbete de limón

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)  
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 65€ IVA incluido por persona



# Menú H

Menús diciembre 2022

## **Aperitivo de la casa**

Chupito de tartar de salmón con guacamole  
Matrimonio de anchoas de la Escala y boquerones en vinagre

\*\*\*

## **Pica-pica (a compartir)**

Foie mi- cuit al Armagnac  
Jamón “extra “de Bellota de Guijuelo  
Pulpo a feira  
Chipirones a la andaluza  
Gambas al ajillo  
Zamburiñas a la plancha  
Almejas Carril a la marinera

\*\*\*

## **Plato principal (a elegir)**

Parrillada de pescado y marisco  
(cigalas tronco, langostinos Vinaroz, calamar fresco, dorada y navajas)  
Paella de bogavante  
Solomillo de ternera (Girona) extra al foie con salsa Oporto  
Cochinillo de Salamanca al horno

\*\*\*

## **Postres (a elegir)**

Coulant de chocolate ó Crema Catalana ó Sorbete de limón

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza, Vino Blanco Verdejo (d.o. Rueda)  
y Vino Tinto Rioja (Crianza) ó sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 65€ IVA incluido por persona





# Menú i

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Vieira gratinada  
Chupito de tartar de salmón con guacamole

\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Foie mi-cuit al Armagnac  
Jamón “extra” Ibérico de Bellota  
Ostras francesa  
Pulpo a feira  
Chipirones a la Andaluza  
Berberechos de las Rías al vapor

\*\*\*

## Segundo Plato (a elegir)

Mariscada especial (*cigalas tronco, gambas del mediterráneo, langostino de Vinaroz, mejillones, navajas y ½ bogavante*)  
Rodaballo al horno  
Cochinillo casero de Salamanca  
Solomillo de ternera (Girona) al gusto

\*\*\*

## Postres

Bandeja de frutas con crema catalana y Sorbete de limón

\*\*\*

Pan con tomate, agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco Verdejo ó Albariño (d.o. Rias baixas), y Vino Tinto Rioja (Reserva) ó sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 70€ IVA incluido por persona



# Menú j

Menús diciembre 2022

## Aperitivo de la casa

Vieira gratinada  
Chupito de tartar de salmón con guacamole  
\*\*\*

## Pica-pica (a compartir)

Foie mi-cuit al Armagnac  
Ostras francesa  
Jamón “extra” Ibérico de Bellota de Guijuelo  
Chipirones a la andaluza  
Berberechos de las Rías al vapor  
Almejas carril a la marinera

\*\*\*

## Segundo Plato (por persona)

Góndola de marisco hervido ó plancha  
*Selección de marisco hervido de primera calidad*  
(langostinos de Vinaroz, gambas del mediterraneo, cigalas tronco del Cantábrico y ½ bogavante del país)

\*\*\*

## Tercer Plato (a elegir)

Rodaballo al Horno  
Cochinillo de Salamanca al horno  
Solomillo de ternera (Girona) al roquefort

\*\*\*

## Postres

Bandeja de frutas con crema catalana y Sorbete de limón

\*\*\*

Pan con Tomate, Agua, refresco y cerveza  
Vino Blanco Verdejo ó Albariño (d.o. Rias baixas), y Vino Tinto Rioja (Reserva) ó sangría  
Café con Tarta de Santiago de la Casa  
Licor de Manzana o Melocotón y Orujos Caseros

Precio : 80€ IVA incluido por persona