



## Snack

**Pan, aceitunas, Ali-oli y croqueta casera.**  
*Bread, olives and ali-oli.*

## 1er. Plato (a elegir / 2 entradas en centro de mesa)

*First course (to choose 2 starters in center of table)*

**Ensalada de atún con pimientos asados  
o Ensalada de queso de cabra con miel.**  
*Tuna salad or Goat cheese salad.*

**Pescaditos fritos de la bahía o Chopitos fritos.**  
*Baby fish within from local bay or Baby squid.*

## 2º Plato

*Second plate*

**Zarzuela de pescado y marisco. (para 2 pers. mínimo)**  
*Fish Zarzuela. (for two people)*

**Entrecot de ternera.**  
*Steack to stone.*

**Dorada a la espalda.**  
*Golden backed.*

**Arroces de temporada: (para 2 pers. mínimo)**  
**Arroz caldoso de rape, almejas y calabaza ó Arroz con sepia y verduras  
ó Arroz con magro pollo y verduras.**  
*Season rice: (for two people)*  
*Soupy rice with monkfish, clams and pumpkin with artichokes  
or Rice with cuttlefish and vegetables or Rice with lean, chicken and vegetables.*

## Postre

*Desserts*

**Postres caseros.**  
*Home-made desserts.*

## Vinos / Bebida

**Tinto Rioja, Blanco Verdejo, refrescos, agua y cervezas.**  
**Incluída una consumición o una botella de vino para cuatro comensales.**

**Precio | 29,50€ (IVA incluido)**

