



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 | 26€ (IVA incluido)

