la pescaderia

PRIMEROS PARA COMPARTIR

CHUPITO DE CONSOMÉ DE BIENVENIDA
welcome shot of consommé

LANGOSTINOS SALTEADOS
con aguacate y mango
Sauteed prawn with avocado and mango

STEAK TARTAR
cortado a cuchillo, con huevo de codorniz
Knife cut steak tartare with quail egg

BIMI Y TIRABEQUES
Bimis and snow peas

JAMÓN DE BELLOTA CON PA AMB TOMÀQUET
Iberian ham with bread & tomato

SEGUNDOS A COMPARTIR

PARRILLADA ARGENTINA
con patatas asadas
Argentine barbecue with roast potatoes

DORADA CRUJIENTE
con ensalada thai, sirope de chiles y jengibre dulce
Fried sea bream with thai salad, chilli syrup and sweet ginger

POSTRES

SURTIDO DE POSTRES
Assorted Desserts

VINOS Y BEBIDAS

VINO BLANCO
Neno | D.O. Valdeorras | Godello

VINO TINTO
Yotuel | D.O. Ribera del Duero | Tinta del País

SE INCLUYEN AGUA Y PAN DE MASA MADRE DE NUESTRO OBRADOR

70€ /PERSONA

Cada botella de vino se puede cambiar por 2L de cerveza/tinto de verano, o 5 refrescos.
Para confeccionar este menú hemos seleccionado los platos más representativos de nuestra carta. No obstante, si desea hacer algún cambio, no dude en ponerse en contacto con nosotros: estaremos encantados de adaptarlo a sus preferencias.
Para la comodidad del grupo, recomendamos opciones vegetarianas cuando haya un mínimo de 10% del total de comensales. De no llegar a este mínimo, recomendamos escoger platos individuales de nuestra carta.