



MENU DIARIO 24.50€ (IVA INCLUIDO)

PRIMEROS PLATOS

Mejillones de las rías al estilo Casa Martelo.

Ensaladilla de hortalizas con queso mozzarella y salmón marinado al gin tonic.

Ensalada de la casa con lechuga, tomate, cebolla, espárrago, maíz... etc.

Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo duro.

Alubias estofadas con pulpititos, almeja y guisantes.

Fideuá marinera al estilo albufera con sepia, mejillones, gambas, y all i oli.

Carpaccio de ternera con virutas de queso parmesano. (Suplemento 7.50 € por persona)

Arroz caldoso con bogavante "mínimo 2 personas" (Suplemento 9.90 € por persona)

SEGUNDOS PLATOS

Entrecot de ternera rubia gallega a la brasa con patatas fritas y pimientos de Padrón.

Cachopo de ternera a la asturiana con patata al caliu y escalivada templada.

Cordero al horno a baja temperatura con patatas confitadas con cebolla y pimientos.

Rape del cantábrico a l'all cremat con gambas almejas y patata al vapor.

Lubina abierta a la donostiarra con jamón y verduras salteadas al wok.

Magret de pato a la parrilla con chutney de frutos rojos y mango (Suplemento 9.90 € por persona)

Dorada rustida al horno con jamón, almejas y gambas (Suplemento 9.90 € por persona)

BODEGA (A elegir)

Cerveza 1/3 barril, refresco, agua 0,50, copa blanco verdejo (D.O. Rueda), copa tinto Castilla y León.

Botella tinto Rioja (crianza) o botella de Albariño Liñar de Vides (Suplemento 10.50 €)

(Para grupos de 3 o más comensales: 1 botella de vino para un máximo de 3 personas)

PAN, POSTRE Y UNA BEBIDA INCLUIDOS.

UN PRIMER PLATO DEL MENÚ DEL DÍA, MÁS

Rabo de toro estofado a la cordobesa con arroz blanco.....33,90 €

PAN, POSTRE Y UNA BEBIDA: (cerveza 1/3 barril, agua 0/50, refresco o vino), INCLUIDOS.

SUGERENCIAS PLATOS ÚNICOS

Chuletón de buey (½ kg.) a la parrilla con patatas fritas y padrones24.90 €

(SUPLEMENTO TERRAZA, 10% I.V.A. incluido)