

BOCADERO

RESTAURANT



ENTRANTES

Dips mediterráneos con crudites y pan de pitta

Terrina de foie micuit casero con toque de brasa

Croquetas de jamón ibérico

Calamares bien crujientes con ali oli

Arroz meloso de pulpo y mejillones con pimentón de la vera y verduras

SEGUNDOS

Merluza a la brasa con verduras y ali oli

Solomillo de vaca a la brasa con patatas fritas y salsa de queso

Pulpo a la brasa con salsa picante y pure trufado

Magret de pato a la brasa con patatas asadas y salsa amostazada

Tagliatelle a lo scoglio (almejas, mejillones y langostinos)

POSTRES

Degustación de postres caseros: tarta de chocolate, con torrija caramelizada y helado de avellanas por persona

*Entrantes para compartir, un segundo a elegir

Pan, agua, vino crianza (una botella cada 2 comensales) e IVA incluido

35
EUROS