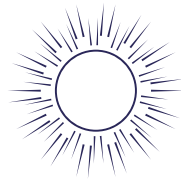


BOCADERO

RESTAURANT



ENTRANTES

Dips mediterráneos con crudites y pan de pitta

Terrina de foie mi cuir 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

Lomo de merluza sobre patata Maxim's y pisto de verduras

Solomillo de vaca con patatas fritas y verduras de temporada

Pulpo acon aceite de pimentón, puré de patata y mojo rojo

Magret de pato con tubérculos asados, bimi y salsa de uvas

Tagliatelle a lo scoglio (almejas, mejillones y langostinos)

POSTRES

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

*Entrantes para compartir, un segundo a elegir

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

35
EUROS