

# Menú Especial Picoteo

Ensaladilla Rusa

Morcilla de Burgos a la brasa

Huevos rotos con chistorras

Setas al Jerez

Croquetas caseras de la abuela

Entrecot de ternera Angus

*Y para concluir*

Un surtido de postres

CAFÉ NO INCLUIDO

*40 euros*

**PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)**

Bebida incluida desde primer plato hasta postre. Todo lo demás será facturado a parte.  
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE RIBERA DEL DUERO VIÑA MAYOR ROBLE, REFRESCO, AGUA)

*Información & Reservas 952 28 36 62*

PARA HACER LA RESERVA SE TOMARÁ COMO PARTE DEL PAGO 15€ POR COMENSAL, QUE SE DESCANTARÁ DEL IMPORTE TOTAL, DESCANTANDO LOS COMENSALES QUE HAYAN FALTADO A LA RESERVA

# Menú Tradicional

## Entrantes (a compartir cada 4)

Ensaladilla rusa  
Croquetas caseras de la abuela  
Morcilla de Burgos a la brasa

## Plato Principal (a elegir)

Lomo de Dorada a la espalda  
Solomillo de cerdo a la pimienta

## Y para concluir

Un surtido de postres cada 4 personas  
CAFÉ NO INCLUIDO

45 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Bebida incluida desde primer plato hasta postre. Todo lo demás será facturado a parte.  
(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE RIBERA DEL DUERO VIÑA MAYOR ROBLE, REFRESCO, AGUA)

Información & Reservas 952 28 36 62

PARA HACER LA RESERVA SE TOMARÁ COMO PARTE DEL PAGO 15€ POR COMENSAL, QUE SE DESCANTARÁ DEL IMPORTE TOTAL, DESCANTANDO LOS COMENSALES QUE HAYAN FALTADO A LA RESERVA

# Menú Málaga

## Entrantes (a compartir cada 4)

Ensalada Robles  
Revuelto de puerros y langostinos  
Setas al Jerez

## Plato Principal (a elegir)

Abanico Ibérico cocinado a baja temperatura  
Solomillo de cerdo a la pimienta rosa  
Salmón a la brasa  
Lomo de Dorada a la espalda

## Y para concluir

Un surtido de postres cada 4 personas  
CAFÉ NO INCLUIDO

49 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Bebida incluida desde primer plato hasta postre. Todo lo demás será facturado a parte.

(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE RIBERA DEL DUERO VIÑA MAYOR ROBLE O RIOJA DE CRIANZA GLORIOSO, REFRESCO, AGUA)

Información & Reservas 952 28 36 62

PARA HACER LA RESERVA SE TOMARÁ COMO PARTE DEL PAGO 10€ POR COMENSAL, QUE SE DESCANTARÁ DEL IMPORTE TOTAL, DESCANTANDO LOS COMENSALES QUE HAYAN FALTADO A LA RESERVA

# Menú Los Lobes

## Entrantes (a compartir cada 4)

Ensalada de queso de cabra

Lomo en orza

Huevos rotos con langostinos al pil-pil

Pastel de cebolla y puerros

## Plato Principal (a elegir)

Entrecot de ternera Angus

Abanico Ibérico cocinado a baja temperatura

Salmón con salsa a la pimienta rosa

Bacalao gratinado con espuma de alioli de pimientos del piquillo

Presa Ibérica

## Y para concluir

Un surtido de postres cada 4 personas

CAFÉ NO INCLUIDO

56 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Bebida incluida desde primer plato hasta postre. Todo lo demás será facturado a parte.

(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE RIBERA DEL DUERO VIÑA MAYOR ROBLE O RIOJA DE CRIANZA GLORIOSO, REFRESCO, AGUA)

Información & Reservas 952 28 36 62

PARA HACER LA RESERVA SE TOMARÁ COMO PARTE DEL PAGO 10€ POR COMENSAL, QUE SE DESCANTARÁ DEL IMPORTE TOTAL, DESCANTANDO LOS COMENSALES QUE HAYAN FALTADO A LA RESERVA

# Menú Carnívoro

## Entrantes (a compartir cada 4)

Mollejas de cordero al Jerez  
Huevos rotos con chistorras  
Morcilla de Burgos a la brasa  
Paté de perdiz

## Plato Principal (a compartir)

1,5 Kg de chuletón de vaca madurada

## Y para concluir

Un surtido de postres cada 4 personas

CAFÉ NO INCLUIDO

60 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Bebida incluida desde primer plato hasta postre. Todo lo demás será facturado a parte.

(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE RIBERA DEL DUERO VIÑA MAYOR ROBLE O RIOJA DE CRIANZA GLORIOSO, REFRESCO, AGUA)

Información & Reservas 952 28 36 62

PARA HACER LA RESERVA SE TOMARÁ COMO PARTE DEL PAGO 15€ POR COMENSAL, QUE SE DESCANTARÁ DEL IMPORTE TOTAL, DESCANTANDO LOS COMENSALES QUE HAYAN FALTADO A LA RESERVA

# Menú 32 Aniversario

## Entrantes (a compartir cada 4)

Steak Tartar

Espárragos rellenos de salmón ahumado

Ensalada de burrata de queso burrata

Alcachofas salteadas con almejas gallegas

## Plato Principal (a elegir)

Cochinillo lechal segoviano (previa reserva)

Paletillas de cordero lechal (previa reserva)

Entrecot de ternera Angus Premium

Solomillo de vaca nacional

Bacalao al pil-pil

Rodaballo al cava

Lomo de Corvina a la brasa

## Y para concluir

Un surtido de postres cada 4 personas

CAFÉ NO INCLUIDO

72 euros

PRECIO POR PERSONA (IVA incluido)

Bebida incluida desde primer plato hasta postre. Todo lo demás será facturado a parte.

(CERVEZA DE BARRIL, VINO DE RIBERA DEL DUERO VIÑA MAYOR ROBLE O RIOJA DE CRIANZA GLORIOSO, REFRESCO, AGUA)

Información & Reservas 952 28 36 62

PARA HACER LA RESERVA SE TOMARÁ COMO PARTE DEL PAGO 15€ POR COMENSAL, QUE SE DESCANTARÁ DEL IMPORTE TOTAL, DESCANTANDO LOS COMENSALES QUE HAYAN FALTADO A LA RESERVA