

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