



PASAJE DE BELLUGA



MENÚ 1: 38,00 €

Patatas chips caseras

Pan rústico tostado con aceite de oliva, sal y pimentón ahumado

Esturión confitado con tomate agri dulce

Pelochó

Queso explosivo

Alcachofas con crema de macadamia

Huevos rotos con jamón ibérico y patatas

Brocheta de solomillo ibérico de bellota o de sangacho de atún rojo

Tarta de queso al horno

Café

MENÚ 2: 43,00 €

Patatas chips caseras

Salchicha seca con almendras

Marinera

Caballito

Alcachofas con velo

Zarangollo estilo Belluga

Secreto ibérico a la brasa/ Lubina acompañado de patatas con salsa de pimientos

Paparajote

Café

MENÚ 3: 44,00 €

Patatas chips caseras

Marinera

Pan rústico tostado con aceite de oliva, sal y pimentón ahumado

Esturión confitado con tomate agri dulce

Croqueta de sepia con alioli suave de soja

Queso explosivo

Bocaditos de solomillo ibérico con miel

Secreto ibérico a la brasa/ Lubina acompañado de patatas con salsa de pimientos

Tarta de queso al horno

Café

Bebida de la casa incluido: agua, refrescos y cerveza sin límite durante el servicio y un café. Bodega, una botella cada cuatro personas.

COPAS

Al reservar menús se incluye precio especial en mini Gintonic (3€) y copa (5,5€)

BODEGA

Blancos:

Camino del Sur (Rueda-Verdejo) /Troupe (Albariño - Rias Baixas) /White Crápula (Jumilla - Sauvignon Blanc)

Tintos

Ébano (Ribera del Duero) / Señorío de Villarica crianza (Rioja) / De Nariz Monastrell Syrah (Yecla)

Espumosos

Gran Palas Brut nature (cava)

*Todos los precios son IVA incluido.

** Bebida de la casa incluido: agua, refrescos y cerveza sin límite durante el servicio y un café. Bodega, una botella cada cuatro personas. Las bebidas se empezarán a servir una vez estén todos los comensales en la mesa y se empiece con el menú.

*** Cafés incluidos: Café solo, cortado, manchado, con leche y bombón.

**** Las reservas de grupos de 10 o mas personas se confirman mediante entrega a cuenta de una fianza de 10€/persona al siguiente nº de cuenta: IBAN: ES96 2100 9148 1302 0004 1752