

## **MENÚ Nº 9**

### **PRIMEROS**

#### **Entradas Frías y Calientes al centro de la mesa:**

*Croquetas de Jamón, Chipirones Fritos, Calamares Fritos, Cecina, Selección de Ibéricos Chorizo, Salchichón, Jamón y Lomo*

### **SEGUNDO**

#### **Cachopo de Ternera**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**Precio: 35,65 € (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

## **MENÚ Nº 10**

### **PRIMEROS**

#### **Entradas Frías y Calientes al centro de la mesa:**

*Croquetas de Jamón, Chipirones Fritos, Calamares Fritos, Cecina, Selección de Ibéricos Chorizo, Salchichón, Jamón y Lomo*

### **SEGUNDO**

#### **Chuletón de Ternera Asturiana a la Piedra**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**Precio: 39,85 € (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

*Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*

*Menús para un mínimo de 12 personas a mesa completa.*

*Las bebidas incluidas en estos menús se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos. Refrescos no incluidos.*

*Todos incluyen un café y un chupito por persona.*

*Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).*

*Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.*

*Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.*

## **MENU Nº 11**

### **PRIMEROS**

#### **Entradas Frías y Calientes al centro de la mesa:**

*Croquetas de Jamón, Chipirones Fritos, Calamares Fritos, Cecina, Selección de Ibéricos Chorizo, Salchichón, Jamón y Lomo*

### **SEGUNDO**

#### **Lomo de Bacalao al Horno con Verduritas**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**Precio: 42,50€ (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

## **MENU Nº 12**

### **PRIMEROS**

#### **Entradas Frías y Calientes al centro de la mesa:**

*Croquetas de Jamón, Chipirones Fritos, Calamares Fritos, Cecina, Selección de Ibéricos Chorizo, Salchichón, Jamón y Lomo*

### **SEGUNDO**

#### **Lubina Salvaje a la Espalda**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**Precio: 42,50 € (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

*Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*

*Menús para un mínimo de 12 personas a mesa completa.*

*Las bebidas incluidas en estos menús se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos. Refrescos no incluidos.*

*Todos incluyen un café y un chupito por persona.*

*Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).*

*Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.*

*Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.*

## MENÚ 13

### PRIMEROS

#### **Entradas al centro de la mesa:**

*Pastel de Cabracho, Croquetas de Centollo y Alcachofas con Jamón*

### SEGUNDOS

#### **Cachopo de Merluza en Salsa Marinera**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y licor de la casa

**42,50€ (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

## MENÚ 14

### PRIMEROS

#### **Parrilladas de Marico**

*Andaricas, Vieiras, Gambones, Cigalas y Buey de Mar*

### SEGUNDO

#### **Chuletones de Ternera Asturiana a la Piedra con Patatas**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**48,20 € (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

*Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*

*Menús para un mínimo de 12 personas a mesa completa.*

*Las bebidas incluidas en estos menús se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos. Refrescos no incluidos.*

*Todos incluyen un café y un chupito por persona.*

*Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).*

*Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.*

*Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.*

## MENÚ 15

### PRIMEROS

#### **Parrilladas de Marico**

*Andaricas, Vieiras, Gambones, Cigalas y Buey de Mar*

### SEGUNDO

#### **Arroz con Almejas Frescas al Limón y Pimienta Blanca**

o

#### **Arroz con Rabo de Toro y Alcachofas**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**47,50 € (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

## MENÚ 16

### PRIMEROS

#### **Parrilladas de Marico**

*Andaricas, Vieiras, Gambones, Cigalas y Buey de Mar*

### SEGUNDO

#### **Cabritu Bermeyu con Patatines, Cebollas Glaseadas y Tomates Cherry**

\*\*\*

Arroz con Leche y Frixuelos caseros

Pan, Vino Rioja Crianza Marqués del Puerto, Jarras de cerveza, Sidra o Agua.

Café y Licor de la casa

**51,50 € (I.V.A. incl.) por persona**

Platos al centro para compartir

*Vino de Rueda Palestra + 2,20 € (I.V.A. incl.) por persona*

*Menús para un mínimo de 12 personas a mesa completa.*

*Las bebidas incluidas en estos menús se sirven sólo mientras se sirve la comida de los mismos. Refrescos no incluidos.*

*Todos incluyen un café y un chupito por persona.*

*Barra libre: 1 hora: 18,00 €/persona (marcas Premium no incluidas).*

*Niños menores de 11 años pagan el 60% del precio del menú.*

*Pago único de mesa completa. Menús a contratar con 5 días de antelación mínima.*