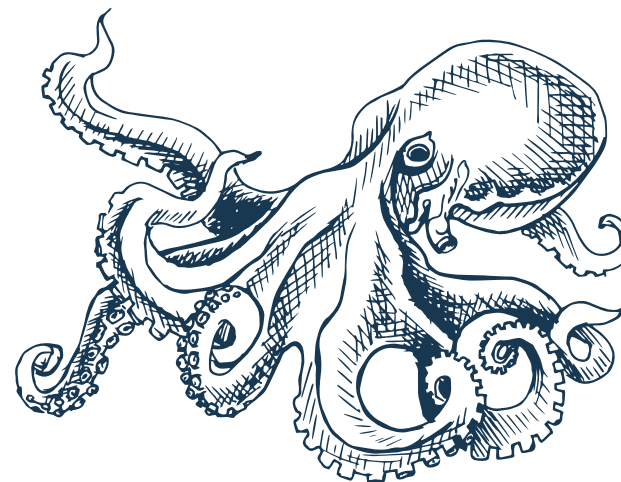


# MIENÚ BARRA

Ensaladilla templada de pulpo a la gallega  
Atún mechado con mahonesa de coco y tomate seco  
Croquetas caseras de caña de lomo  
Bao ibérico con salsa hoisin y espinaca ( individual )  
Tempura de verduras con salsa agripicante  
Abanico ibérico a la parrilla con salsa barbacoa casera

## POSTRE ( individual )

Brownie de chocolate y frutos secos con helado de vainilla



Servido en mesas altas  
Precio por persona  
28€ IVA Incluido

## BEBIDAS DE LA CASA INCLUIDAS

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: TIERRA BLANCA ( vino de la tierra de Cádiz ) o VERDEO ( verdejo )

TINTO: CUNA DE REYES ( RIOJA )

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU

Si deseas cambiar los vinos de tu menú te ofrecemos otras dos opciones

## OPCION 1

AMPLIACIÓN DE 1.50 € POR PERSONA

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: ENTRECHUELO ( vino de la tierra de Cádiz ) o YLLERA VENDIMIA NOCTURNA ( verdejo )

TINTOS: 22 PIES ( rioja ) o RAÍZ DE GUZMAN ( ribera del Duero )

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU

## OPCION 2

AMPLIACIÓN DE 2.50 € POR PERSONA

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: FORLONG ( vino de la tierra de Cádiz ) o PACO Y LOLA ( albariño )

TINTOS: LAS PISADAS ( rioja ) o CELESTE ( ribera del Duero )

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU