



## MENÚ SOTERO CON JAMÓN IBÉRICO

### ENTRADAS

- ❖ Rueda de Jamón Ibérico de Bellota acompañado de pan tumaca
- ❖ Gran plato de Gambas Blancas de Huelva y Langostinos Tigre (a la plancha o cocido)

\*\*\*\*\*

Ensalada especial del Asador

\*\*\*\*\*

### SEGUNDO A ELEGIR

- ❖ Cordero lechal asado en horno de leña al estilo Aranda
  - ❖ Cochinillo asado en horno de leña al estilo Aranda
  - ❖ Entrecot de carne roja a la parrilla con patatas fritas
  - ❖ Solomillo de ternera a la parrilla con patatas fritas
- ❖ Solomillo de ternera relleno de queso de cabra con salsa de boletus y patatas paja
  - ❖ Chuletillas de cordero lechal a la parrilla con patatas fritas
  - ❖ Merluza rellena de gambas gratinada sobre coulis de espinacas
    - ❖ Lubina a la bilbaína con cachelos
    - ❖ Dorada con fritada de pimientos y langostinos
    - ❖ Otros pescados según mercado

### POSTRE ESPECIAL DE LA CASA

Surtido de postres caseros acompañados de helado y napado con nata, fresa y chocolate

VINO RIOJA CRIANZA o RIBERA DEL DUERO  
AGUA MINERAL

**PRECIO: 47.00 EUROS (POR PERSONA) (iva incluido)**

(ESTE MENU SE PUEDE PREPARAR PARA LOS COMENSALES QUE USTEDES DESEEN)