Menú A

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Croqueta de jamón.

Boquerones en vinagre de Pedro.

Calamares a la andaluza.

Marinera de anchoa y nuestra rusa.

Tomate de temporada con capellán asado.

Terminamos con

Montadito Don Felipe.

o.

Tapa de arroz meloso de salmonete, sepia y gamba.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con Don Felipe: 54
Precio por persona con tapa de arroz de salmonete, sepia y gambita: 53

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú B

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de Bogavante El Granaino.

Torreznos crujientes de manitas y oreja de cerdo.

Papas de la vera, con huevos y velo de papada ibérica.

Terminamos con segundo a elegir

Fideua de sepia, salmonete y gambita blanca.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Rape a la beurre blanc y verdura asada a la leña.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con fideuá de sepia, salmonete y gambita: 66
Precio por persona con pluma ibérica a la brasa: 70
Precio por persona con rape a la beurre blanc: 68

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú C

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Cecina de wagyu cortada a cuchillo.

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de bogavante El Granaino.

Huevos fritos con puntilla y gambita cristal.

Tomate asado a la leña y crema de queso ahumada.

Terminamos con segundo a elegir

Arroz meloso de sepia, salmonete y gambita blanca.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Rape a la beurre blanc y verdura asada a la leña.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con arroz de sepia, salmonete y gambita: 69
Precio por persona con pluma ibérica a la brasa: 72
Precio por persona con rape a la beurre blanc: 70

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú D

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de bogavante El Granaino.

Croqueta de gamba al ajillo.

Tartar de atún rojo, sweet chilly y fruta de temporada.

Terminamos con segundo a elegir

Fideuá de sepia, salmonete y gambita blanca.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Rape a la beurre blanc y verdura asada a la leña.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con fideuá de sepia, salmonete y gambita: 68
Precio por persona con pluma ibérica a la brasa: 72
Precio por persona con rape a la beurre blanc: 68

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú E

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Gambita blanca de Santa Pola al ajillo.

Tomate asado a la leña, con anchoa y crema de queso ahumado.

Mollejas de vaca a la brasa, lima y yema curada.

Terminamos al centro con

Arroz meloso de sepia, salmonete y gambita blanca.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Lomo de black angus, americano.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con fideuá de sepia, salmonete y gambita: 63
Precio por persona con pluma ibérica a la brasa: 64
Precio por persona con lomo de black angus: 75

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú F

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Ensaladilla de bogavante El Granaino.

Torreznos crujientes de manitas y oreja de cerdo.

Papas de la vera, con huevo y velo de papada ibérica.

Terminamos al centro con

Pescado de lonja frito con papas, tomates secos y Padrón.

o.

Lomo de black angus americano a la brasa.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Solomillo de vaca a taquitos frito con ajos tiernos.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con pescado de lonja frito: 59
Precio por persona con lomo de black angus: 65
Precio por persona con pluma de cerdo ibérico: 58
Precio por persona con solomillo de vaca: 59

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú G

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Jamón y lomo ibérico, con queso curado en manteca.

Pan de cristal con tomate.

Croqueta de gambas al ajillo.

Ensaladilla de bogavante El Granaino.

Calamarcitos encebollados y marea negra.

Terminamos al centro con

Pescado de lonja frito con papas, tomates secos y Padrón.

o.

Lomo de black angus americano a la brasa.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Solomillo de vaca a taquitos frito con ajos tiernos.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con pescado de lonja frito: 59
Precio por persona con lomo de black angus: 66
Precio por persona con pluma de cerdo ibérico: 58
Precio por persona con solomillo de vaca: 60

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.

Menú H

Picaditas al centro de la mesa

Hogaza de pan artesano "la royal" con manteca de ajo.

Cecina de wagyu.

Pan de cristal con tomate.

Croqueta de jamón.

Huevos fritos con gambita de cristal.

Calamarcitos encebollados y marea negra.

Terminamos al centro con

Pescado de lonja frito con papas, tomates secos y Padrón.

o.

Lomo de black angus americano a la brasa.

o.

Pluma ibérica a la brasa con cremoso de boniato y especias.

o.

Solomillo de vaca a taquitos frito con ajos tiernos.

Postre individual

Tarta de queso gorgonzola

Piononos con helado de café

Bodega

Vino a selección de nuestro sumiller
Cervezas, refrescos y café.

Precio por persona con pescado de lonja frito: 55
Precio por persona con lomo de black angus: 62
Precio por persona con pluma de cerdo ibérico: 54
Precio por persona con solomillo de vaca: 55

Todos los menús se servirán a mesa completa y mínimo para 6 personas. Los precios incluyen I.V.A.
Licores, cavas, coctelería y extras no incluidos. Cualquier modificación o contratación de menú se realizará con 48 horas antes de la fecha de reserva.