



MENÚS DE NAVIDAD

PEZ GALLO

≈ CERVECERÍA ≈



MENÚ I

ENTRANTES A COMPARTIR

SALMOREJO CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVO
PAPELON DE CHICHARRONES ESPECIALES CON SAL Y LIMÓN
CROQUETAS DE PUCHERO CON MAHONESA DE HIERBABUENA
CAZÓN EN ADOBO

PRINCIPALES A ELEGIR

CARRILLADA IBERICA CON PATATAS FRITAS
ATÚN ENCEBOLLADO CON PATATAS

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO DE LA CASA

BODEGA

VINO BLANCO - VINO TINTO - CERVEZA - REFRESCOS - AGUA

35 EUROS

*ESTE MENÚ INCLUYE BEBIDA ILIMITADA DESDE EL INICIO DEL MENÚ HASTA LA SALIDA DEL POSTRE.

*TODAS LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTERIOR AL MENÚ O POSTERIOR A LA SALIDA DEL POSTRE SERÁN ABONADAS A PARTE.

*CUALQUIER INTOLERANCIA SE NOS HAGA SABER CON 3 DÍAS DE ANTELACIÓN.

*EN LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 30% DEL TOTAL DEL MENÚ POR COMENSAL.

MENÚ II

ENTRANTES A COMPARTIR

ENSALADILLA DE SIEMPRE CON MAHONESA DE ACEITUNAS CHUPADEDOS

MEJILLONES AL LIMÓN

NUESTRO PEZ GALLO DEL LUNAR FRITO

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN IBÉRICO

PRINCIPALES A ELEGIR

SOLOMILLO CON CREMA DE QUESO Y PATATAS FRITAS

ATÚN DE ALMADRABA A LA PLANCHA CON PATATAS Y VERDURITAS

RISSOTO DE SETAS CON ACEITE DE TRUFAS Y QUESO PARMESANO

POSTRE A COMPARTIR

SURTIDO DE LA CASA

BODEGA

VINO BLANCO - VINO TINTO - CERVEZA - REFRESCOS - AGUA

40 EUROS

*ESTE MENÚ INCLUYE BEBIDA ILIMITADA DESDE EL INICIO DEL MENÚ HASTA LA SALIDA DEL POSTRE.

*TODAS LAS BEBIDAS CONSUMIDAS ANTERIOR AL MENÚ O POSTERIOR A LA SALIDA DEL POSTRE SERÁN ABONADAS A PARTE.

*CUALQUIER INTOLERANCIA SE NOS HAGA SABER CON 3 DÍAS DE ANTELACIÓN.

*EN LA RESERVA SE DEBERÁ ABONAR EL 30% DEL TOTAL DEL MENÚ POR COMENSAL.