

# Menú del chef

## Un entrante a elegir...

Mejillones al vapor

...

Tapita de foie gras de pato

...

Pulpo a la gallega

...

Calamares fritos a la andaluza

## Un primer plato...

Arroz del senyoret

...

Salmorejo cordobés

...

Ensalada de tomate, albahaca y mozzarella

...

Raviolis de foie gras

## Un segundo...

Merluza en papillote

...

Solomillo ibérico en abrigo de beicon y salsa chef

...

Dorada al horno

...

Rabo de toro (deshuesado) con salsa española

## Y un postre...

Fruta de temporada

...

Tartas caseras

...

Helados artesanos

**PRECIO 23 € IVA INCLUIDO, BEBIDA NO INCLUIDA**  
**( Un menú por persona, menús a mesa completa )**

## **Menú Playa**

### **Al centro de mesa**

Calamares fritos a la andaluza

...

Croquetas de jamón ibérico

...

Ensalada mediterránea

### **De segundo**

Arroz abanda

Pan y moje, una bebida y postre

**PRECIO 18 EUROS (IVA INCLUIDO)**

## **Chefs menú**

### **A starter...**

Fried squids

...

It toasts of peppers with ham and egg of quail

...

Boiled trifle

...

Croquettes of Iberian ham

### **The first plate...**

Potaje of chick peas with octopus

...

Chicken salad with dried fruits

...

Paella with monkfish, clams and shrimps

...

Duck foie gras raviolis

### **Main course...**

Hake in sauce

...

Gilded with ratatouille

...

Pig,s cheek stewed

...

Iberian solomilla cabbage sauce of foie gras