



MENÚ MEDIODÍA

ENTRANTES PARA COMPARTIR

*CEVICHE DE MARISCO
GAMBAS EN TEMPURA
MEJILLONES AL VAPOR*

SEGUNDOS PARA ESCOGER

*PAELLA MARINERA KALÚA (mínimo 2 personas)
ARROZ CALDOSO CON RAPE Y CIGALAS (mínimo 2 personas) **supl. 4,50 €**
PAELLA DEL SEÑORITO (mínimo 2 personas) **supl. 2,50 €**
BACALAO GRATINADO AL HORNO CON MUSELINA DE ALIOLI
PESCADO DEL DÍA
COSTILLAR DE CERDO A BAJA TEMPERATURA CON SALSA BARBACOA
RABO DE TORO EN SU SALSA
CODILLO DE CERDO RUSTIDO CON PATATA AL HORNO
ENTRECOT DE GIRONA A LA BRASA (350 gr) CON PATATA HASSELBACK **supl. 3,50 €***

POSTRES CASEROS

*CREMA CATALANA
COCA DE LLAVANERAS
TARTA DE QUESO **supl. 1 €**
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA **supl. 2,50 €**
HELADO 2 BOLAS (Chocolate-fresa-vainilla)
BROWNIE
FRUTA DE TEMPORADA*

BEBIDAS

*VINO DE LA CASA
CERVEZA DE BODEGA (Estrella Galicia)
AGUA*

27,50 € IVA incluido



MENÚ ESPECIAL ARROZ CON BOGAVANTE

ENTRANTES PARA COMPARTIR

*CHIPIRONES Y CALAMARES A LA ANDALUZA
ALMEJAS SALTEADAS
ZAMBURIÑAS GALLEGAS A LA PLANCHA
MEJILLONES VAPOR O MARINERA*

SEGUNDOS

*ARROZ SECO CON BOGAVANTE
O
ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE*

POSTRES

*BUÑUELOS DE CREMA CATALANA CON HELADO DE FRESA
O
COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA
O
HELADO 3 BOLAS (Fresa-Chocolate-Vainilla-Turrón)*

BODEGA

*PAZO DAS BRUXAS (Albariño D.O. Rias Baixas)
VIÑA ESMERALDA ROSE (Rosado D.O. Cataluña)
CELESTE ROBLE (Tinto D.O. Ribera del Duero)*

49,50 € IVA incluido

