



MENÚ Nº 2

**ENTRANTES**

Caña de lomo de bellota 5J Gran Reserva  
Foie gras de canard de Landes con grosellas  
Tomate RAF de la Vega de Almería con melva canutera  
Parrillada de verduras Almeriense

**PLATO PRINCIPAL**

(a elegir el Comensal en mesa)

Ternera lechal de Ávila a la brasa de carbón de encina  
Pierna de cabrito de la Alpujarra en asado  
Solomillo de cerdo Ibérico a la brasa  
Calamar al aceite de oliva  
Robalo (Lubina o Furagaña) a la espalda  
Mero de la Isla a la parrilla  
Lomo de bacalao Giraldo al pil-pil

**POSTRE**

Surtido de repostería o Tarta

**BEBIDAS**

Cerveza  
Agua Mineral  
Refrescos  
Vino de Ribera del Duero crianza  
Copa de Cava

**Precio: 50.00€ (Comensal)**