



MENÚ CENTROS

Centros

Ensalada de contrastes
Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo
Ajetes en tempura con salsa Romesco

Segundos (elegir uno)

Cocochas de bacalao con escalivada y tosta crujiente
Merluza con sopa de cigalitas, pulpo y ramallo de mar
Chuletón (para 2, suplemento 4 € por comensal)

Postres (elegir uno)

Sopa de fresas con helado de Idiazabal ahumado y chalote y frutos rojos
Nuestra cremosa tarta chef de queso con helado de canela
Coulant de chocolate caliente

Bebida incluida (agua y vino de la casa)

Precio: 25 €, IVA incluido

Sugerencias para picar

<i>Pimientos asados a la leña con aceite y panceta frita</i>	<i>6 € ½ r – 10 € r.e.</i>
<i>Chistorra de Zubirri</i>	<i>8 €</i>
<i>Jamón de bellota</i>	<i>7 € ½ r. – 12 € r.e.</i>
<i>Gambas frescas de Huelva a la plancha.</i>	<i>9 € ½ r. – 16 € r.e.</i>
<i>Rabas de chipirón.-</i>	<i>12 €</i>

Precios con IVA incluido

En el menú, para servicio extra de pan se cargará 0,95 € por servicio y para bebidas consulte al personal o nuestra carta de vinos.

Si usted es alérgico/a o intolerante a cualquier alimento, comuníquelo a nuestro personal, para ofrecerle un menú que se adapte mejor a sus necesidades, minimizando el riesgo de contaminación en la elaboración