



# MENÚ CENTROS

---

## *Aperitivo*

### **Centros**

*Ensalada de bacalao y paté de aceituna de Aragón al romero  
Pimientos rellenos de bacalao con salsa de piquillo  
Revuelto de oreja y setas*

### **Segundos (elegir uno)**

*Cochinillo confitado a baja temperatura  
Cocochas de bacalao con escalivada y tosta crujiente  
Solomillo, crema de reineta y salsa de ciruelas con espuma de patata trufada  
Merluza con sopa de cigalitas, pulpo y ramallo de mar  
Arroz cremoso de marisco y pescado*

### **Postres (elegir uno)**

*Cuajada de leche de oveja, gel de pacharán, miel y nueces  
Torrija caramelizada de pan brioche  
Nuestra cremosa tarta chef de queso con helado de canela*

*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