

MENÚ DEGUSTACIÓN PICOTEO

Marisco de la casa S.M. - *Ostras, gambas rojas, blancas, coquinas.*

Seafood "according to measurement" - *Oysters, red shrimp, white shrimp, clams.*

Jamón Ibérico de bellota.

Iberian acorn ham.

Tosta de pan cateto con tomate rallado.

Bread toasted with grated tomatoes.

Brutal... atún toro, wasabi, lima, soja y jengibre.

Brutal... japanese toro tuna, wasabi, lime, soy sauce an ginger.

Bombón de foie gras, membrillo y yogourt de queso de cabra.

Foie gras, quince and goat cheese yoghourt bombon.

Alcachofas a la plancha.

Grilled artichokes.

Puntillitas fritas con cous cous de cítricos, hierba buena y frutos secos.

Fried small squid, citric cous cous, mint and nuts.

Solomillo o entrecot de buey con su guarnición.

Beef sirloin or entrecot with garniture.

Surtido de postres Picoteo.

Assortment of Picoteo desserts.

Precio por persona (sin bebida, mín. 2 personas) - **60€ iva incluido.**

Precio por persona (1 botella de vino para 2 personas, mín. 2 personas) - **70€ iva incluido.**

Price per person (drinks not included, minimum 2 persons) - **60 € VAT included.**

Price per person (a bottle of wine for 2 people, minimum 2 persons) - **70 € VAT included.**