

MENÚ LA CASA DE LA SEPIA Y EL PULPO

PRIMEROS

- Arroz negro con sepia y punto de ali-oli
- Tortiglioni a la carbonara
- Ensaladilla castiza con langostinos
- Ensalada del pescador: Mix de lechugas, atún, anchoas, espárragos, tomate fresco y aceitunas negras
- Opción Vegetariana: Pisto manchego con huevo de corral

PRIMEROS

- Entraña de ternera a la plancha con chimichurri casero y patatas
- Solomillo ibérico a la plancha con salsa roquefort y patatas
- Lubina a la bilbaina con ensalada y patatas
- Cazón frito en adobo con punto de ali-oli, ensalada y patatas
- Opción Vegetariana: Hummus de garbanzos con pimentón

STARTERS

- Black rice with cuttlefish and ali-oli sauce
- Tortiglioni carbonara style
- Castiza salad with shrimps
- Fisherman's Salad: Mixed lettuce, tuna, anchovies, asparagus, fresh tomato and black olives
- Vegetarian Option: Manchego ratatouille with free-range eggs

SECOND COURSES

- Grilled veal entrecôte with homemade chimichurri and potatoes
- Grilled Iberian sirloin steak with Roquefort sauce and potatoes
- Bilbao-style sea bass with salad and potatoes
- Marinated fried dogfish with ali-oli sauce, salad and potatoes
- Vegetarian Option: Chickpea hummus with paprika

P.V.P 15€/PERSONA IVA INCLUIDO
Incluye bebida (agua o caña), pan y postre

Menú disponible exclusivamente con acreditación o ticket SEMINCI
Menú disponible de 13:30h a 16:00h y de 20:30h a 23:00h
No está permitido compartir menú para 2 personas

PRICE PER PERSON 15 EUROS/PER PERSON VAT INCLUDED
Includes drink (water or beer), bread and dessert

Menu available only with accreditation or SEMINCI ticket.
Menu available from 13:30h to 16:00h and from 20:30h to 23:00h.
It is not allowed to share menu for two people.