

MENÚ CHULETÓN

35 €

IVA INC.



SURTIDO DE TAPAS

SELECTION OF TAPAS

PATATAS "AMONTANÁS"
POTATOES "AMONTANAS"

QUESO MANCHEGO
MANCHEGO CHEESE

PIMIENTOS DEL PADRÓN
GREEN PEPPERS FROM PADRÓN

CHAMPIÑÓN GARBOLA
STYLE "GARBOLA" MUSHROOM

PAN CON TOMATE
BREAD WITH TOMATO

SEGUNDO

SECOND COURSE

CHULETÓN DE TERNERA GALLEGA A LA PIEDRA 500 gr.
GALICIAN T-BONE STEAK OUR STONE GRILLED 500 GR.

POSTRE

DESSERT

SORBETE DE LIMÓN
LEMON SORBET

BODEGA / CELLER

MONTE REAL TINTO- D.O. RIOJA
AGUAS Y CAFE



GRUPO **ELRELOJ**
BARCELONA

MENÚ PAELLA

22 €

IVA INC.



SURTIDO DE TAPAS

SELECTION OF TAPAS

TACOS DE JAMÓN IBÉRICO
"TACOS" CURED IBERIAN HAM

NUESTROS RAVIOLIS CON SALSA CUATRO QUESOS
OUR FOUR CHEESE RAVIOLI WITH SAUCE

TIMBAL DE TOMATE, QUESO FRESCO Y VENTRESCA DE ATÚN
"TIMBAL" TOMATO, CHEESE AND TUNA

CREMA O SOPA DEL DÍA
CREAM OR SOUP OF THE DAY

PAN CON TOMATE
BREAD WITH TOMATO

SEGUNDO

SECOND COURSE

PAELLA DE MARISCO
SEAFOOD PAELLA

POSTRE

DESSERT

PASTEL ARTESANAL
HOME MADE CAKE

BODEGA / CELLER

VIÑA SOLEDAD BLANCO – D.O. RIOJA



GRUPO **ELRELOJ**
BARCELONA

R E S T A U R A N T E N A V I A

MENÚ

TAPAS

25 €

IVA INC.

SURTIDO DE TAPAS

SELECTION OF TAPAS

BRAVAS "NAVIA"
SPYCE POTATOES STYLE "NAVIA"

TABLA DE IBÉRICOS
TABLE OF IBERIAN

QUESO CURADO
HARD CHEESE

PULPO A LA GALLEGA
OCTOPUS GALICIAN STYLE

CREMA O SOPA DEL DÍA
CREAM OR SOUP OF THE DAY

MEJILLONES DE ROCA AL VINO BLANCO
STONE MUSSELS WITH WHITE WINE

SOLOMILLO IBERICO BRASA EN DOS SALSAS, PIMIENTA Y
ROQUEFORT
GRILLED SIRLOIN IN TWO SAUCES, PEPPER AND ROQUEFORT

PAN CON TOMATE
BREAD WITH TOMATE

POSTRE

DESSERT

SORBETE DE LIMÓN
LEMON SORBET

Bodega / Celler
SANGRÍA DE VINO
Aguas, Cafés