

Menú de los laborables 20.90€

Primer plato, segundo, agua y postre.

Aperitivo

Bienvenida del chef

Primeros

6 calçots sense feina (peladets) con romesco

Fideos marineros a la cazuela con cigalas **¡RECHUPETE!**

Carpaccio de piña con jamón

Ensalada Caprese con mozzarella, tomate, brotes, tomate seco, pesto

Alcachofas a la brasa

Segundos

Pollo guisado al cava **¡NUEVO!**

Arroz de montaña a la llauna acabado en leña con botones de

alioli de ajonegro **¡NUEVO!**

Aprovechos de ministro: Oreja frita, morcilla, huevo, patata y guarnición

Vacío de Angus con salsa chimichurri a la brasa

Pollo de payés a la brasa

Chocos a la andaluza con mayonesa de lima limón

Lubina a la espalda estilo donostiarra

Entrecot (400 gr) de vaca con guarnición +8€

Lomo bajo picañero de vaca a la piedra y guarnición +10€



LA PANXA DEL BOU
RESTAURANT

Postres

- Cheesecake casero
- Manzana al horno con miel y helado de vainilla canela
- Fresas con nata
- Piña
- Brownie de chocolate

Menú Ejecutivo 39.90€

Primer plato, segundo, bebida y postre.

Aperitivo

Bienvenida del chef

Entrantes a compartir

Jamón ibérico con pan tomaquet

Dados de alcachofa fritos con romesco

Principal a escoger:

Picaña a la piedra

Arroz caldoso de cangrejo azul

Trio de arroces (mín 2 pax)

Postre especial

Xuxo de crema flambeado en mesa

Fresas a la pimienta y helado de vainilla

Bodega destacada

D.O. Rioja Tinto Lopez de Haro

Copa 3.5€ - Botella 14€

D.O. Ribera del Duero Tinto Bardos

Copa 4.5€ - Botella 18€

D.O. Rueda Blanco Septimo Sentido

Copa 3.5€ - Botella 14€

D.O. Costers Blanco JAN BLANC

Copa 4.5€ - Botella 18€

Menú dels laborables 20.90€

Primer plat, segon, aigua i postres

Aperitiu

Benvinguda del xef

Primers

6 calçots sense feina (peladets) amb romesco

Fideus mariners a la cassola amb escamarlans **¡RECHUPETE!**

Carpaccio de pinya amb pernil

Ensalada Caprese amb mozzarella, tomàquet, tomàquet sec, pesto

Carxofes a la brasa

Segons

Pollastre al cava

Arròs de muntanya a la llauna acabat a la llenya i amb botons

d'allioli d'allnegre

Aprofitaments de ministre: Orella fregida, botifarró, ou, patata,

guarnició

"Vacío" d'Angus amb salsa chimichurri a la brasa

Pollastre de pages a la brasa

Chocos a la andalusa amb maionesa de llima llimona

Llobarro a l'esquena estil donostiarra

Entrecot (400 gr) de vaca amb guarnició +8€

Llomo baix picañero de vaca a la llosa i guarnició +10€



LA PANXA DEL BOU
RESTAURANT

Postres

- Cheesecake cassolà
- Poma al forn al mel i gelat de vainilla
- Maduixes amb nata
- Pinya
- Brownie de xocolata

Menú Ejecutiu 39.90€

Primer plato, segon, beguda i postres

Aperitiu

Benvinguda del xef

Entrants a compartir

Pernil ibèric amb pà amb tomàquet

Daus de carxofa fregits amb romesco

Principal a escollir:

Picanya a la llosa

Arròs caldos de cranc blau

Trio d'arrossos (mín 2 pax)

Postres especials

Xuxo de crema flamejat a taula

Maduixes al pebre i gelat de vainilla

Bodega destacada

D.O. Rioja Tinto Lopez de Haro

Copa 3.5€ - Ampolla 14€

D.O. Ribera del Duero Tinto Bardos

Copa 4.5€ - Ampolla 18€

D.O. Rueda Blanco Septimo Sentido

Copa 3.5€ - Ampolla 14€

D.O. Costers Blanco JAN BLANC

Copa 4.5€ - Ampolla 18€