



## APERITIVO

Jamón ibérico de bellota  
Coca de cristal con tomate y aceite de oliva  
Salpicón de marisco  
Patatas picantes  
Croquetas de marisco  
Calamarcitos de playa a la plancha con ajo y perejil

## MARISCADA ESPECIAL

Gambas, cigalas, langostinos, mejillones, navajas  
*(puede variar según mercado)*

## PLATO PRINCIPAL

Dorada a la brasa con salsa orío

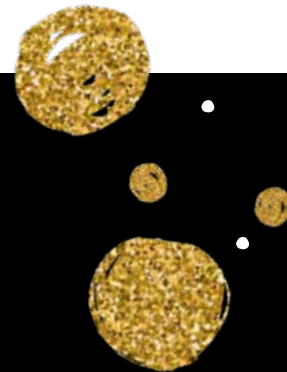
## POSTRES

Crujiente de chocolate y praliné con refrescante de frutos rojos  
Caprichos dulces  
Selección de cafés y tés

## BODEGA

Vino blanco Albariño D.O Rías Baixas  
Vino tinto Cune D.O Rioja  
Cervezas, aguas minerales, refrescos y licores  
Cava selección especial

**MÚSICA, UVAS DE LA SUERTE Y COTILLÓN**



**80,00€**  
**Precio por persona**

IVA NO INCLUIDO



## APPETIZER

- Acorn-fed Iberian ham
- Crunchy bread with spread tomato and olive oil
- Seafood salad
- Spicy potatoes
- Seafood croquettes
- Grilled beach squids with garlic and parsley

## SPECIAL SEAFOOD

- Prawns, norway lobster, prawns, mussels, razor clams  
*(may vary according to market)*

## MAIN COURSE

- Grilled sea bream with orio sauce

## DESSERT

- Crunchy chocolate and praline with refreshing red berries
- Sweet treats
- Coffees and teas selection

## CELLAR

- White wine Albariño O.D Rías Baixas
- Red wine Cune O.D Rioja
- Beers, mineral waters, soft drinks and spirits
- Cava special selection

**MUSIC, LUCKY GRAPES AND GIFT BAG**



**65,00€**  
**Price per person**

VAT NOT INCLUDED