

Menú Ejecutivo

PLATOS AL CENTRO

Jamón de cebo de campo 100% raza ibérica, cortado a mano, con tostas de pan y tomate

Tomate de Mazarrón con bonito graso, alcachofas y olivas partías

Mix de Croquetas caseras (1 de cada gusto por comensal)

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

Pescado de la Bahía (Pregunte al camarero por la receta del día)

Entrecot de vaca madurada 45 días a la brasa

Chuletón de Chato murciano a la brasa

Caldero de la Bahía con tropezones del Mar

Arroz de pescado y marisco

Arroz de Chato murciano y su morcilla

LOS ARROCES SE ELABORARÁN PARA UN MÍNIMO DE 2 COMENSALES

POSTRE

A elegir de nuestra selección diaria de postres caseros

Café

BODEGA

Vino Blanco y Vino Tinto seleccionados de nuestra bodega, Cerveza, Refresco, Agua Mineral.

PRECIO POR COMENSAL

30€ IVA INCLUIDO

Por favor notifique a su camarero de cualquier alergia o intolerancia

