

—  
EL PIMIENTO  
VERDE  
—

**Menú Especial 50€** (IVA incluido)

---

Entrantes para COMPARTIR

---



**FLORES DE ALCACHOFA**

las famosas - las auténticas - las originales

**CROQUETAS CASERAS**

de diferentes sabores. Muy cremosas

**ENSALADA TEMPLADA DE GULAS, ALMEJAS Y GAMBAS**

mezcla de lechugas tiernas con un sofrito de almejas, gulas y gambas

**CHISTORRA DE NAVARRA SOBRE CREMOSO DE PATATAS**

artesanía de Etxarri Aranaz

Segundos para COMPARTIR

---

**CHIPIRONES ENCEBOLLADOS**

con alioli de calamar

y

**SOLOMILLO DE VACA MADURADO Y FILETEADO**

con pimientos del piquillo y patatas fritas

Postre

---

**DEGUSTACIÓN DE POSTRES ARTESANOS Y CAFÉ DE FINCA**

con helado artesano

---

**Vino tinto: RIOJA crianza** (DOMINIO DE BERZAL)

**Vino blanco: RUEDA verdejo** (ZAPADORADO)

# EL PIMIENTO VERDE

## Menú Especial 60€ (IVA incluido)

Entrantes para COMPARTIR



### FLORES DE ALCACHOFA

Las famosas - las auténticas - las originales

### CROQUETAS CASERAS

de diferentes sabores. Muy cremosas

### PIMIENTOS DEL PIQUILLO CON VENTRESCA

piquillos asados a la lumbre durante horas

### MENESTRA DE VERDURAS A LA RIOJANA

con verduras frescas

### GAMBAS AL AJILLO

con txakoli y un toque picante

Segundos individuales para ELEGIR

### MERLUZA CON SALSA DE CHIPIRONES Y GULAS / BILBAÍNA

merluza de pincho del Cantábrico

O



### SOLOMILLO DE VACA MADURADO A LA PARRILLA

con pimientos del piquillo y patatas fritas

\*Nuestra carne procede de vacas de raza Negra - Avileña nacidas y criadas con piensos ecológicos y pastos naturales en el cebadero propio de Herradón de Pinares (Ávila).

Postre

### DEGUSTACIÓN DE POSTRES ARTESANOS Y CAFÉ DE FINCA

con helado artesano

**Vino tinto: RIOJA crianza** (AMAREN - LUIS CAÑAS)

**Vino blanco: ALBARIÑO** (YOU & ME)

EL PIMIENTO  
VERDE

**Menú Especial 70€** (IVA incluido)

Entrantes para COMPARTIR



**FLORES DE ALCACHOFA**  
las famosas - las auténticas - las originales

**CROQUETAS CASERAS**  
de diferentes sabores. Muy cremosas

**JAMÓN IBÉRICO 100%**  
con pulpa de tomate y pan de cristal

**PULPO A LA BRASA**  
sobre puré de boniato asado y tierra de ibéricos

**ANCHOAS DE SANTOÑA**  
con paté de aceitunas negras y tartar de tomate

Segundos para COMPARTIR

**RAPE - SAPITO NACIONAL SALVAJE**  
fileteado. El clásico de El Pimiento Verde

y

**CHULETÓN DE VACA MADURADO A LA PARRILLA**  
con pimientos del piquillo y patatas fritas



\*Nuestra carne procede de vacas de raza Negra - Avileña nacidas y criadas con piensos ecológicos y pastos naturales en el cebadero propio de Herradón de Pinares (Ávila)

Postre

**DEGUSTACIÓN DE POSTRES ARTESANOS Y CAFÉ DE FINCA**  
con helado artesano

**Espumoso: SABATÉ I COCA** (BRUT NATURE CORPINAT)

**Tinto: REMELLURI reserva 2013** (RIOJA)

**Blanco: BLAS MUÑOZ Chardonay en Barrica** (MINO DE CASTILLA)