

—
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 (TULA VARONA)

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: AT ROCA (Agustí Torrelló) Brut (CAVA DE CATALUÑA)

Tinto: REMELLURI Reserva (RIOJA)

Blanco: BLAS MUÑOZ Chardonay en Barrica (VINO DE CASTILLA)