

—
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

ENSALADILLA RUSA A NUESTRA MANERA

con bonito y piparras

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: AMAREN (Luis Cañas) Crianza (RIOJA)

Vino blanco: LA VAL Albariño (RÍAS BAIXAS)

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

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: LUIS CAÑAS Crianza (RIOJA)

Blanco: VAL DO GADIR 4 meses sobre lías (D.O. VALDEORRAS)