

PLATOS ARTESANALES

ESPECIALIDADES DE LA CASA

SOLOMILLO IBERICO \$220

Solomillo a la parrilla, puré de patata trufado, salsa de reducción de vino tinto y setas de temporada.



PULPO A LA GALLEGA \$190

Pulpo a la gallega, con alim alca de paprika, el orapuita e olive oil.

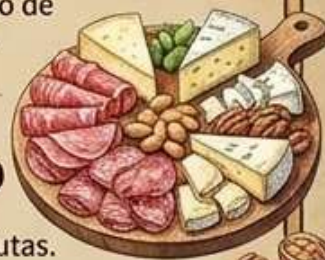


ARROZ CON BOGAVANTE \$280

Paella en colorida sítazallo de verano, aonarran toque.

TABLA DE QUESOS Y EMBUTIDOS \$170

Curado de quesos, chabutidos, cnosanos y nutas.



PLANTOS CLÁSICOS

Croquetas caseras \$90

Tortilla de patata \$80

Ensalada Mixta \$110

Calamares a la Romana \$130

Sopa del Día \$70

Gnocchi al Pesto \$150

Risotto de Champiñones \$170

Hamburguesa Clásica \$160



Hotel Relax