

MENÚ I

PICA PICA

PERNIL D'AGLÀ

Jamón de Bellota

EXQUEIXADA DE BACALLÀ

DESSALAT A CASA

Esqueixada de Bacalao desalado en casa

CROQUETES CASOLANES DE

PERNIL D'AGLÀ

Croquetas caseras de jamón ibérico

CALAMARS A L'ANDALUSA

Calamares a la andaluza

A ESCOLLIR

ENTRECOT DE VEDELLA A

LA BRASA

Entrecot de ternera a la brasa

CUIXA DE LLETÓ AL FORN

Pierna de lechazo al horno

BACALLÀ DESSALAT AMB

SAMFAINA

Bacalao desalado con samfaina

TRONC DE LLUÇ AL FORN

Tronco de merluza al horno

POSTRES

ASSORTIMENT POSTRES

CASOLANS DE LA CASA

Surtido de Postres Caseros de la Casa

BODEGA



VI Viña Pomal (Negre, Blanc & Rosat) o

CAVA DE LA CASA (Signat Brut Nature)

AIGUA | CAFÈ

Vino Viña Pomal (Tinto, Blanco & Rosado) o

Cava de la Casa (Signat Brut Nature)

Agua | Café

TAULES COMPLETES

Tots els comensals han de fer el mateix menú

MESAS COMPLETES

Todos los comensales tienen que hacer el mismo menú

62 € pers.

PREU PER PERSONA - IVA incl.

Precio por Persona - IVA incl.

T. 93 724 27 02 / 689 291 375

WWW.LUJOIBERICORESTAURANT.COM



MENÚ 2

PICA PICA

APERITIU DE LA CASA

Aperitivo de la casa

PA DE XAPATA TORRAT

Pan de chapata tostado

ASSORTIMENT DE PERNIL

IBÈRIC I FORMATGES

Surtido de jamón ibérico y quesos

TOMATADA AMB BURRATA

FRESCA I PESTO

Tomatada con burrata fresca y pesto

CROQUETES CASOLANES DE

PERNIL D'AGLA

Croquetas caseras de jamón ibérico

CALAMARS A L'ANDALUSA

Calamares a la andaluza

A ESCOLLIR

RIB EYE PREMIUM 350 gr. A LA BRASA AMB PATATES FREGIDES

Rib-eye Premium 350 gr. a la brasa
con patatas fritas.

D.O GARRÍ DE SEGOVIA CRUIXENT

Cochinillo D.O Segovia crujiente

BACALLÀ DESSALAT AMB SAMFAINA

Bacalao desalado con samfaina

CUIXA DE XAI AL FORN

Pierna de lechazo al horno

SUQUET DE RAP DE COSTA

Suquet de rape de costa

POSTRES

ASSORTIMENT POSTRES

CASOLANS DE LA CASA

Surtido de Postres Caseros de la Casa

BODEGA



VI Viña Pomal (Negre, Blanc & Rosat) o CAVA DE LA CASA (Signat Brut Nature) AIGUA | CAFÈ

Vino Viña Pomal (Tinto, Blanco & Rosado) o
Cava de la Casa (Signat Brut Nature)
Agua | Café

TAULES COMPLERTES

Tots els comensals han de
fer el mateix menú

MESAS COMPLETAS

Todos los comensales tienen
que hacer el mismo menú

73 € pers.

PREU PER PERSONA - IVA incl.
Precio por Persona - IVA incl.

