

Ampudia

Restaurante

C/ General Ampudia, 18
91 535 12 47 / 91 752 87 04

MENÚ N°1

Aperitivo de la Casa

Croquetitas de la Casa
Chupito de crema del día

Entradas al centro

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Ensalada de Tomate con Bonito escabechado y Cebolleta fresca

Revuelto de Patatas y Foie

Rabas de Calamar fritas al Limón

Segundo Plato (a elegir)

Lomo de Merluza a la Bilbaina
0

Lomo de Bacalao al horno con panaderas y Verduritas
0

Escalopines de Ternera blanca a la Pimienta
0

Carrillada Ibérica en salsa de Manzana

Postre

A elegir de nuestra Carta

Café o Infusiones

En Mesa

Aguas Minerales

Vino Blanco de Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

37.00 €

10 % i.v.a. incluido

Ampudia

Restaurante

C/ General Ampudia, 18
91 535 12 47 / 91 752 87 04

MENÚ N°2

Aperitivo de la Casa

Croquetitas de la Casa
Chupito de crema del día

Entradas al centro

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Ensalada de Salmón Ahumado sobre Tartar de Aguacate

Buñuelitos de Bacalao con Pimientos de Padrón

Menestra de Setas con Huevo minuto

Degustación de Arroz meloso con Rabo de Toro (**Por Persona**)

Segundo Plato (a elegir)

Lomo de Merluza al horno con salsa marinera

0

Chipirones en su Tinta con Arroz

0

Entrecot de Vaca vieja con Panaderas y Pimientos de Padrón

0

Tacos de Solomillo de Vaca salteados con Ajos

Postre

A elegir de nuestra Carta

Café o Infusiones

En Mesa

Aguas Minerales

Vino Blanco de Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

40.00 €

10 % i.v.a. incluido

Ampudia

Restaurante

C/ General Ampudia, 18
91 535 12 47 / 91 752 87 04

MENÚ N°3

Aperitivo de la Casa

Croquetitas de la Casa
Chupito de crema del día

Entradas al centro

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Mixto Ibérico (Jamón y Lomo ibérico, Chorizo Cular y Queso curado)

Escalibada de verduras naturales templada con Queso de Cabra a la plancha

Pulpo a la Gallega con sus Cachelos

Degustación de Arroz meloso con Almejas y Langostinos (**Por Persona**)

Segundo Plato (a elegir)

Lomo de Merluza relleno de Marisco en salsa marinera

0

Lomo de Bacalao en salsa de Sidra con Almejas y Langostinos

0

Cachopo de Ternera relleno de Jamón Ibérico y Queso curado

0

Rabo de Toro estofado al vino Tinto

Postre

A elegir de nuestra Carta

Café o Infusiones

En Mesa

Aguas Minerales

Vino Blanco de Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

45.00 €

10 % i.v.a. incluido