

# CLÁSICO DELS CAPELLANS

Aperitivo de bienvenida.

Degustación de tres entrantes del día centro mesa.

-

Nuestros platos de carne y pescado a elegir.

## **HORNEADOS Y GUIOSOS:**

Ternasco de cordero de "La Fonda".

Carrilleras de ibérico con salsa de oporto

Paletilla de cabrito tradicional (*Suplem. 10€*).

Rabo de toro estofado al vino tinto.

Manitas de cerdo con la salsa de mi madre.

## **CAZA:**

Perdiz de campo en escabeche.

## **BRASA:**

Entrecot de ternera rubia gallega.

Entrecot de raza angus de Nebraska (*Suplem. 20€*).

Solomillo de ternera a la brasa (*Suplem. 5€*).

Chuletón madurado de vaca a la brasa (*2 Per. Suplem. 10€*).

Chuletillas de cordero lechal a la brasa.

Manitas de cerdo a la brasa con aceite de pimentón.

## **PESCADOS:**

Bacalao Tía M<sup>a</sup> Teresa (*confitado con pasas y piñones*).

Bacalao con crema de ajos asados y su crujiente.

Pescados del día a la brasa (*Suplem. 8€*).

-

Degustación de postres (*Degustación*)

-

## **BODEGA:**

Crianza D.O. Rioja, Blanco, Verdejo, Aguas minerales

Café e infusiones

---

# 40€

Menú a mesa  
completa.

**CASA** dels **CAPELLANS**  
RESTAURANT

