



vovamar
Fin de semana mediodía

MENÚ ESPECIAL CON ARROCITO

Gomenzamos

Croqueta casera de pulpo a la gallega y allioli de ajo braseado.



Homemade octopus croquette on top of roasted garlic allioli/ Croquette de pieuvre maison sur allioli à l'ail rôti

Compartimos

Ensalada de tomate del terreno con dos texturas de esturión.



Tomato salad with sturgeon
Salade de tomate avec esturgeon

Calamar de playa planchado sobre salteado de habitas y ajos tiernos con emulsión kimchee.



Grilled squid with beans and kimchee mayonnaise/ Calmars grillés avec haricots et mayonnaise kimchi

Válido Sábado, Domingo y festivos al mediodía. Mínimo 2 comensales. Mesa completa. Incluye servicio de panes variados y café (excepto carajillo). Bebida no incluida.

Fritura de pescados de lonja, según el día (salmonete, pescadilla, boquerón...)



Fried fish / Poissons frits

Plato principal

Arroz puro de gamba.



Schrimp rice / Riz de crevette

Si deseas como plato principal una carne o un pescado consulte a nuestro personal.

Postre

Espuma de crema catalana a nuestra manera.



Crème brûlée our version
Crème brûlée (nôtre version)

35€ POR PERSONA

OPCIÓN DE BEBIDA INCLUIDA HASTA EL CAFÉ +6€/COMENSAL (agua, cerveza de barril, refrescos y vino de la casa)

