

## MENÚ ESPECIAL MEDIODÍA Y NOCHE

### PRIMEROS

Cóctel de gambas 🐞🍷🥑🌿  
 Aguacate con gambas 🐞🍷🥑🌿  
 Ensalada de la casa con nueces y queso 🥑🌿  
 Melón con jamón  
 Ensalada de pasta con atún y marisco 🍷🥑🐞🐠  
 Salpicón de pescado y marisco 🐞🐠🐠  
 Pimientos de piquillo rellenos (de verdura o de pescado) 🐞🥑🌿  
 Ensalada César 🐞🍷🥑🌿  
 Langostinos a la plancha 🐞  
 Gambas al ajillo 🐞

Conchas de vieira rellenas de pescado gratinadas 🐞🐠🐠🍷  
 Mejillones a la marinera 🐞🐠🐠🍷  
 Mejillones al vapor 🐞🐠🐠🍷  
 Calamares a la andaluza 🍷🐠  
 Tortilla de queso o champiñones 🍷🥑  
 Gazpacho (temporada de verano) 🍷🥑  
 Espaguetis Boloñesa 🍷🥑  
 Lasaña Boloñesa o vegetal 🍷🥑🌿  
 Risotto de verduras con Parmesano 🍷🥑  
 Champiñones al ajillo 🍷  
 Pan con alioli y queso gratinado 🍷🥑🌿🍷🌿

### SEGUNDOS

Lenguado a la plancha 🐞  
 Sepia a la plancha 🐞  
 Calamar a la plancha 🐞  
 Lubina a la plancha 🐞  
 Emperador a la plancha 🐞  
 Merluza a la plancha o romana 🐞🍷🥑  
 Salmón a la plancha 🐞  
 Brocheta de rape y langostinos 🐞🐞  
 Entrecot (salsa a elegir)  
 Chuletón de ternera 350 gr

Goulash de ternera a la Húngara 🍷  
 Medallones de solomillo de ternera  
 Solomillo de cerdo (salsa a elegir)  
 Cordero asado 🍷  
 Chuletillas de cordero  
 Pollo al curry 🍷🌿🥑  
 Pollo rebozado 🍷🥑  
 Pechuga de pollo (salsa a elegir)  
 Cordón Bleu de pollo 🍷🥑  
 Pizza a elegir: Pepperoni, Margarita o Prosciutto 🍷🥑

### POSTRES

Tarta de frutas 🍷🥑🌿  
 Tarta de queso 🍷🥑  
 Arroz con leche 🍷  
 Mousse de chocolate 🍷🥑  
 Mousse de limón 🍷  
 Flan de queso 🍷🥑

Profiteroles 🍷🥑🌿  
 Vaso tres chocolates 🍷  
 Natillas 🍷  
 Helado 🍷🥑  
 Melón o piña natural  
 Tiramisú 🍷🥑🌿🍷

SALSAS A ELEGIR PARA CARNES  
 Roquefort, Pimienta, Champiñones, Barbacoa  
 Extra salsas +1,50€ p.p.

23€



A ELEGIR:

PRIMER PLATO, SEGUNDO PLATO, POSTRE O CAFÉ

(pan, mantequilla y bebida incluidos)

1/2 botella de vino, botella de cava para 3 menús.

Cerveza o refresco p.p.

OFERTA: Botella Pinna Fidelis (Roble o Verdejo) +€5 para 2 menús



# SAMOA

## SPECIAL MENU LUNCH AND DINNER TIME

### STARTERS

- Prawn cocktail
- Avocado with prawns
- House salad with walnuts and cheese
- Melon with serrano ham
- Pasta salad with tuna and shellfish
- Fish and shellfish salpicon in vinaigrette dressing
- Stuffed peppers (fish or vegetable)
- Caesar salad
- King prawns
- Garlic prawns
- Two scallops au gratin served in their shells
- Mussels marinara
- Steamed mussels
- Squid andalusian style
- Cheese or mushroom omelette
- Tomato soup
- Spaghetti Bolognese
- Lasagna (meat or vegetable)
- Vegetable risotto with Parmesan
- Garlic mushrooms
- Garlic bread with alioli and cheese au gratin

### MAIN COURSES

- Grilled sole
- Grilled cuttlefish
- Grilled squid
- Grilled seabass
- Grilled swordfish
- Hake (grilled or battered)
- Grilled salmon
- Monkfish and prawn skewers
- Entrecôte (choice of sauce)
- T-bone steak 350gr
- Goulash
- Sirloin medallions
- Pork loin (choice of sauce)
- Roast lamb
- Lamb chops
- Chicken curry
- Breaded chicken breast
- Chicken breast (choice of sauce)
- Chicken Cordon Bleu
- Pizzas: Pepperoni, Margarita or Prosciutto

### HOMEMADE DESSERTS

- Sponge cake with strawberries and kiwi
- Cheese cake
- Rice pudding
- Chocolate mousse
- Lemon mousse
- Cream caramel (cheese flavour)
- Profiterols
- Triple chocolate dessert with biscuit base
- Natillas (creamy, set custard)
- Ice cream
- Fresh melon or pineapple
- Tiramisú

CHOICE OF SAUCES FOR MEAT DISHES  
Roquefort, Pepper, Mushroom or Barbeque  
Extra sauce +1,50€ p.p.

# 23€

CHOICE OF:  
STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT OR COFFEE  
(bread, butter and drink included)  
1/2 bottle of wine, bottle of cava for 3 menus,  
beer or soft drink p.p.

OFFERT: Pinna Fidelis (Roble or Verdejo) bottle +€5 for 2 menus

