



PARRILLA RIOS ROSAS

Especialidad en carnes al carbón & bacalao

MENÚ CLÁSICO

PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

ENSALADA DE AGUACATE MANGO Y LANGOSTINOS.
BURRATA CON SALMOREJO Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO.
CHORIZO ARGENTINO A LA PARRILLA.

PRINCIPALES A ELEGIR

BIFE DE CHORIZO 300 grs. (LOMO BAJO ARGENTINO A LA PARRILLA)

PRESA IBÉRICA 300 grs. A LA PARRILLA.

BACALAO AL CARBÓN CON VERDUTAS AL HORNO.

BEBIDAS

AGUA MINERAL ILIMITADA

DOS BEBIDAS A ELEGIR POR PERSONA O A SU VEZ

CADA DOS PERSONAS

1 BOTELLA DE VERDEJO TUDANCA D.O. RUEDA

O

1 BOTELLA DE TUDANCA CRIANZA D.O. RIVERA DEL DUERO

POSTRES A ELEGIR Y CAFÉ

TARTA DE QUESO, FLAN O SORBETE DE MANGO..

59,90 I.V.A. incluido

Nota: Todas las bebidas adicionales se abonarán aparte.

www.parrillariosrosas.es Telf.91 399 32 75 – 627 522 425

Las bebidas adicionales se abonarán aparte.
Solicite, si lo precisa, información escrita sobre alérgenos.