



# PARRILLA RÍOS ROSAS

Especialidad en carnes al carbón & bacalao

## *Menú 1*

*Primeros a compartir cada cuatro personas.*

Torreznos artesanos de Soria.  
Croquetas caseras de rabo de toro y jamón ibérico.  
Sardinas ahumadas con mermelada de tomate y albahaca.

*Plato principal a elegir.*

Lomo bajo de Angus argentino a la parrilla.  
Merluza a la plancha con crema de puerros.

*Bebidas.*

*Una botella de vino y agua cada cuatro personas.*  
Tudanca tinto roble D.O Ribera del Duero (*Magnum*)  
Tudanca verdejo D.O Rueda (*Magnum*)

*Postre.*

Tarta casera de queso o helado artesano de stracciatella.

Café o infusión.

*56,60 € por persona. IVA incluido.*

*Todas las bebidas adicionales se abonarán aparte.  
Disponemos de carta de alérgenos.*

SERVICIO A DOMICILIO Y PARA RECOGER

91 399 32 75 – 627 522 425

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



# PARRILLA RÍOS ROSAS

Especialidad en carnes al carbón & bacalao

## *Menú 2*

*Primeros a compartir cada cuatro personas.*

Jamón ibérico de bellota selección. (Guijuelo).  
Flor de alcachofa al carbón con foie micuit.  
Morcilla de Burgos y chorizo argentino a la parrilla.

*Plato principal a elegir.*

Lomo alto de Angus argentino a la parrilla.  
Chuletitas de lechal al carbón.  
Bacalao al carbón con verduras al horno.

*Bebidas.*

*Una botella de vino y agua cada cuatro personas.*  
Conde Valdemar D.O Rioja (*Magnum*)  
Circe verdejo D.O Rueda (*Magnum*)

*Postre.*

Tarta fina casera de manzana al horno con helado.  
O  
Torrija casera de pan brioche con crema pastelera y helado.

Café o infusión.

*76,00 € por persona. IVA incluido.*

*Todas las bebidas adicionales se abonarán aparte.  
Disponemos de carta de alérgenos.*

**SERVICIO A DOMICILIO Y PARA RECOGER**

91 399 32 75 – 627 522 425

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