



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.
Filloas rellenas de boletus y foie micuic con salsa de setas.

Plato principal a elegir.

Lomo bajo de Angus argentino a la parrilla.
Bacalao al papillote con verduras y tomates deshidratados.

Bebidas.

Una botella de vino y agua cada ocho personas.
Conde de Valdemar crianza D.O Rioja (*Magnum*)
Tres Maris verdejo D.O Rueda (*Magnum*)

Postre.

Tarta casera de queso con helado de vainilla.

Café o infusión.

58,90 € 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 sobre salmorejo.
Morcilla de Burgos y chorizo argentino a la parrilla.

Plato principal a elegir.

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

Bebidas.

Una botella de vino y agua cada ocho personas.
Avelino Vega Aureo crianza D.O Rivera del Duero (*Magnum*)
Circe verdejo D.O Rueda (*Magnum*)

Postre.

Tarta fina casera de manzana al horno con helado de vainilla.

Café o infusión.

79,90 € 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.