

# MENÚ CERRADO

EL GRANO DE ORO  
ASADOR & ARROZERÍA

Pan a la leña con sobrasada y alioli

## TRES ENTRANTES A COMPARTIR AL CENTRO

Plato frío / Ensalada / Plato caliente

### PRINCIPAL A ELEGIR:

**Arroces** (mínimo 2px) (máximo 2 tipos de arroces por mesa)\*

Conejo y caracoles.....	40€
Pollo de corral y alcachofas de la vega baja.....	40€
Abanico ibérico con hígado de pato, trufa natural y setas silvestres.....	50€
Señoret.....	40€
Bogavante.....	45€
Marisco.....	45€

**FIDEUÁ** de marisco pelado y gamba roja (mínimo 2px).....43€

### Carnes

Chato Murciano a la brasa con aroma de monte.....	43€
Pluma ibérica de bellota a la brasa.....	45€
Paletilla de cabrito lechal al horno.....	50€
Chuletón Vaca Rubia Gallega Certificada a la brasa (min. 2px).....	50€
Chuletón Vaca Vieja a la brasa (min. 2px).....	50€
Solomillo de ternera a la brasa.....	50€

**Pescado** (Preguntar pescado fresco del día)

**POSTRE** Dulces y fruta variada al centro

**BEBIDAS** Cervezas y vinos de la casa / Refrescos / Café e infusiones

Bebidas incluidas durante el servicio de comida, las bebidas previas o posteriores se cobrarán a parte\* Cafés y bebidas especiales no entran en el menú\*