

Menú Semana Santa 2026

ENTRANTES

Foie con reducción de vino jumillano

Tabla de Ibéricos y quesos

Jamón Ibérico

Queso de cabra con dulce de tomate

MARISCADA FRESCA COCIDA

Patas de centollo, Cigala, Quisquilla

Gamba Blanca y Langostino Tigre

PULPO A LA GALLEGA

MARISCO A LA PLANCHA

Gamba Roja

SORBETE DE LIMÓN

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo a la uva

Crujiente de carrillera y setas

Delicia Ibérica a la brasa

○

Rape a la marinera

Lomito de Gallo Pedro en base de hojaldre

POSTRE ESPECIAL DE LA CASA

CAFE Y SIDRA BEBIDAS INCLUIDAS

65€

Viernes Santo, Sábado de Gloria y Domingo de
Resurrección

Reservas online www.mariscospioxii.com

Menú infantil

ENTRANTES

Papas

Embutidos variados:
salchichón, chorizo, jamón,
lomo y queso

PLATO INDIVIDUAL



COMBINADO

Calamar

Pizza

Nuggets de pollo

Salchichas

Lomo

Patatas fritas

POSTRE

Helados variados

INCLUYE:

COCHONETAS

MERIENDA

SANDWICH, ZUMOS Y BATIDOS

30€