

# El rincón de **Vespok**

## **ENTRANTES**

**Croqueta de jamón ibérico o carabineros**

[1 por persona]

**Ensaladilla rusa**

ventresca de atún, piparras y tierra de aceitunas negras

## **PRINCIPAL**

**Chuletón de vaca nacional con hueso**

Maduración de 30 días

[1100 g. Aprox.]

## **ACOMPañANTES**

**Ensalada verde con tomate y cebolla morada**

**Patatas fritas caseras**

**Pimientos del piquillo asados a la leña**

## **POSTRE**

**Tarta de quesos ahumados**

## **BEBIDA**

**Botella vino tinto Azpilicueta**

[75 cl.]

**49 €**

precio por persona

[Menú para 3]



# El rincón de Vespok

## STARTERS

Iberian ham or red prawn croquette

[1 per person]

Russian salad

tuna belly, piparras, and black olive soil

## MAIN COURSE

Bone-in national beef ribeye

30-day aging

[Approximately 1100 g.]

## SIDES

Green salad with tomato and purple onion

Homemade fried potatoes

Wood-fired roasted piquillo peppers

## DESSERT

Smoked cheese cake

## DRINK

Bottle of Azpilicueta red wine

[75 cl.]

49 €

price per person

[Menu for 3]

