

MENÚ 2026

MENU I

PARA COMPARTIR :

CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS.

RISOTTO DE HONGOS Y LANGOSTINOS.

HUEVOS ROTOS CON JAMÓN Y PIMIENTOS DEL PADRÓN.

SEGUNDO A ELEGIR:

CACHOPITO.

(Campeón de España 2020)

LOMO DE BACALAO

(CONFITADO CON SALSA DE PIMIENTOS DE PIQUILLO)

ENTRECOT DE VACUNO A LA PARRILLA

POSTRE:

TARTA DE QUESO/ARROZ CON LECHE.

BEBIDAS:

D.O. RIBERA DE LA CASA

D.O. VERDEJO DE LA CASA

D.O RIOJA DE LA CASA

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA.

PRECIO 50€/PERS.

TABERNA LA CHARCA

reservas@lacharcataberna.com

915472894

MENÚ 2026

MENU II

PARA COMPARTIR :

CROQUETAS DE JAMÓN CASERAS.

ENSALADILLA

**BOLAS DE QUESO DE CABRA CON CEBOLLA CARMELIZADA Y
MIEL.**

PULPO A LA GALLEGA

SEGUNDO A ELEGIR:

CACHOPITO.

(Campeón de España 2020)

MERLUZA A LA SIDRA

SOLOMILLO DE TERNERA AL CABRALES

(SALSA APARTE)

POSTRE:

TARTA DE QUESO/ARROZ CON LECHE.

BEBIDAS:

D.O. RIBERA DE LA CASA

D.O. VERDEJO DE LA CASA

D.O RIOJA DE LA CASA

CERVEZA, REFRESCOS, AGUA.

PRECIO 60€/PERS.

TABERNA LA CHARCA

reservas@lacharcataberna.com