

ESPECTÁCULO FLAMENCO + BEBIDA

Agua, vino (a escoger de la carta de vinos), sangría, café o té.

ESPECTÁCULO FLAMENCO + TAPAS

Pequeños platillos clásicos para compartir y acompañar con una copa.

Tapas

Olivotes extra gruesos

Queso curado con picos y aceite de oliva

Ensaladilla rusa

Patatas Bravas

Cazuela de pollo marinado al estilo andaluz

Croquetas de rabo de toro

Bomba de carne

Jamón ibérico (+7€)

Postre: Crema catalana.

Bebida: Agua, vino o sangría, café o té.

ESPECTÁCULO FLAMENCO + CENA

La Cena Carmen está compuesta por platos más elaborados, a partir de la comida tradicional española.

Aperitivo

Olivas extra grandes

Jamón ibérico

Coquetas de la casa

Primero (a elegir)

Sopa del Chef (caldo de picadillo, crema de verduras o gazpacho según temporada)

Ensalada de cogollos de Tudela (con atún y aliño especial de la casa)

Segundo (a elegir)

Merluza en salsa marinera y patatas “panadera”

Solomillo de ternera con salsa de pimienta verde y parmentier de patata

Postre (a elegir): Cremoso de chocolate o Crema catalana

Bebida: Agua, Vino Rioja o Sangría, café o té

ESPECTÁCULO FLAMENCO + NOCHE ESTRELLA

Pensado para los paladares más exigentes, que combina los mejores platos de nuestra gastronomía con los vinos más acordes para acentuar sus sabores

Bienvenida de la dirección del Tablao con una copa de cava en nuestro Patio
Mesa junto al escenario
Degustación de sabores españoles con vino Reserva y Cava Brut.

Menú Degustación

Olivotes extra grandes rellenos de naranja
Queso de cabra "payoyo" de la Sierra de Graxdena
Jamón Ibérico de Salamanca Guijuelo
Foie de la casa

Dados de solomillo salteados al ajillo

Gamba roja de Palamós a la parrilla
Cazón en adobo con mostaza de estragón
Timbal de rabo de toro con verduras crujientes

Postre: Cremoso de chocolate, flor de sal y caviar de aceite de oliva

Bebidas: Agua, Vinos Reserva, Cava Brut, café o té