

## **PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR**

*Las Bravas “El Set” con sus tres salsas (verde, allioli y tomate picante)*  
*Les Braves “El Set” amb les seves tres salses (verd, allioli i tomàquet picant)*

*Patatas a la plancha (finas y crujientes)*  
*Patates a la planxa (primes i cruixents)*

*Pinchitos caseros*  
*Pinxitos casolans*

*Alitas de pollo fritas*  
*Aletes de pollastre fregides*

*Aros de calamar a la romana (caseros)*  
*Anelles de calamar a la romana (cassolans)*

*Chipirones a la andaluza*  
*Xipirons a la andalusa*

*Pulпитos a la plancha con picada de ajo y perejil*  
*Popets a la planxa amb picada d´all i julivert*

*Pulpo a la gallega (con aceite de oliva, pimentón y sal gruesa)*  
*Pop a la gallega (amb oli d´oliva, pimentò i sal gruixuda)*

*Lacón a la gallega*  
*“Lacón” a la gallega*

*Oreja y morro de cerdo “a feira”*  
*Orella i careta de porc “a feira”*

*Queso curado en aceite de oliva*  
*Formatge curat en oli d´oliva*

*Queso de cabra a la planxa con reducción de balsámico de Módena*  
*Formatge de cabra a la planxa amb reducciò de balsàmic de Mòdena*

*Medallones de foie a la plancha con sal Maldon*  
*Medallons de foie a la planxa amb sal Maldon*

## **PARA EMPEZAR / PER COMENÇAR**

*Chocos de sepia rebozados a la andaluza*  
*Txocos de sípia arrebossats a l'andalusa*

*Flamenquines caseros (no dude en probarlos)*  
*"Flamenquines" casolans (no dubti en tastar-los)*

*Gambas rojas a la plancha*  
*Gambes vermelles a la planxa*

*Albóndigas caseras de bacalao (receta familiar)*  
*Mandonguilles casolanes de bacallà (recepta familiar)*

*Almejas gallegas al vapor*  
*Cloïsses gallegues al vapor*

*Mejillones de roca al vapor "El Set"*  
*Musclos de roca al vapor "El Set"*

*Croquetas caseras*  
*Croquetes casolanes*

*Tigres (mejillones rellenos)*  
*Tigres (musclos farcits)*

*Brocheta de solomillo de ternera y chistorra*  
*Broqueta de filet de vedella i xistorra*

*Ropa vieja (especialidad cubana de ternera picante)*  
*"Ropa vieja" (especialitat cubana de vedella picant)*

*Gambas al ajillo*  
*Gambes a l'all*

*Callos*  
*"Callos"*

*\*Todas nuestras tapas están elaboradas en nuestra cocina de forma casera sin utilizar pre-elaborados.*

*\*Totes les nostres tapes són fetes a la nostra cuina de manera casolana sense fer servir pre-cuinats*

## **ENTRANTES FRIOS / ENTRANTS FREDS**

*Ensalada El Set (selección de lechugas, gambitas, atún y espárragos)*

*Amanida El Set (selecció d'enciams, gambetes, tonyina i espàrrecs)*

*Ensalada de tomate, anchoas y queso manchego curado Boffard con pesto de albahaca*

*Amanida de tomàquet, anxoves i formatge manxego Boffard amb pesto d'alfàbrega*

*Ensalada Campestre (selección de lechugas, foie, queso de cabra y vinagreta de frutos secos)*

*Amanida Campestre (selecció d'enciams, foie, formatge de cabra i vinagreta de fruits secs))*

*Espárragos D.O. Navarra con jamón ibérico de bellota*

*Espàrrecs D.O. Navarra amb pernil ibèric d'aglà*

*Surtido de embutidos ibéricos de bellota (jamón, chorizo, morcón, lomo, salchichón y queso curado)*

*Assortit d'embotits ibèrics d'aglà (pernil, xoriço, morcón, llom, llonganissa i formatge curat)*

*Ración de jamón ibérico de bellota*

*Ració de pernil ibèric d'aglà*

## **ENTRANTES CALIENTES / ENTRANTS CALENTS**

*Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco*

*Graellada de verdures de temporada amb salsa romesco*

*Salteado de habitas con chipirones y pimientos del piquillo*

*Saltat de favetes amb xipirons i pebrots del piquillo*

*Espárragos triqueros a la brasa con romesco*

*Espàrrecs verds a la brasa amb romesco*

*Revuelto de morcilla*

*Remenat de butifarra negra*

*Revuelto de ajos tiernos, espárragos trigueros y gambas*

*Remenat d'alls tendres, espàrrecs i gambes*

*Huevos estrellados con patata, chorizo y jamón*

*Ous esclafats amb patata, xoriço i pernil*

*Canelones de la casa*

*Canelons de la casa*

*Tagliatelle a la boloñesa o carbonara*

*Tagliatelle a la bolonyesa o carbonara*

## **CARNES / CARNIS**

*Entrecotte de ternera D.O. Girona a la brasa*  
*Entrecotte de vedella D.O. Girona a la brasa*

*Solomillo de ternera D.O. Girona a la brasa*  
*Filet de vedella D.O. Girona a la brasa*

*Cordero a la brasa*  
*Xai a la brasa*

*Conejito lechal a la brasa (pieza entera)*  
*Conillet lletò a la brasa (peça sencera)*

*Parrillada de carne "El Set"*  
*Graellada de carn "El Set"*

*Espaldita o pierna de cabrito asada al estilo tradicional*  
*Espatlla o cuixa de cabrit al forn a l'estil tradicional*

*Cabrito rebozado*  
*Cabrit arrebossat*

*Fricandó de ternera en salsa con setas*  
*Fricandò de vedella en salsa amb bolets*

## **PESCADOS / PEIXOS**

*Dorada al gusto (brasa, horno o espalda)*  
*Orada al gust (brasa, forn o "espalda")*

*Lubina al gusto (brasa, horno o espalda)*  
*Llobarro al gust (brasa, forn o "espalda")*

*Bacalao "El Set"*  
*Bacallà "El Set"*

*Bacalao con samfaina*  
*Bacallà amb samfaina*

*Bacalao al allioli de miel con coulís de pimientos*  
*Bacallà al allioli de mel amb coulís de pebrots*

# **PROPUESTAS DE MENU PARA GRUPOS**

RESERVAS 93 786 12 14 (OSCAR)

Info: [restaurantelset@hotmail.com](mailto:restaurantelset@hotmail.com)

**\*\*\*MÍNIMO 10 PERSONAS\*\*\***

**PROPUESTA N°1 (MENU TAPAS)**

**(SOLO NOCHES)**

*Patatas bravas "El Set" con sus tres salsas (verde, picante y allioli)*

*Anillas de calamar a la romana*

*Chocos de sepia a la andaluza*

*Croquetas caseras*

*Mejillones de roca al vapor al estilo "El Set"*

*Lacón a la gallega*

*Surtido de embutidos ibéricos de bellota*

*Brocheta de solomillo de ternera y chistorra*

*Revoltillo de ceps y gambas*

*Ensalada "El Set"*

*Pan tostado con tomate*

**POSTRES A ELEGIR**

*(en caso de cumpleaños se sustituye el postre por el pastel de celebración)*

**BEBIDA:**

*Vino de la casa o Sangría de vino*

*(1 botella cada 2 personas)*

*Aguas minerales*

*Refrescos y cervezas*

**CAFÉS E INFUSIONES**

**PRECIO: 24,65€**

*MENU N°2*

*Ensalada "El Set"*

*Patatas bravas "El Set" con sus tres salsas (verde, picante y allioli)*

*Croquetas caseras*

*Mejillones de roca al vapor al estilo "El Set"*

*Queso de cabra a la plancha con reducción de vinagre de Módena*

*Pan tostado con tomate*

*SEGUNDO PLATO A ELEGIR:*

*Solomillo de cerdo a la pimienta verde*

*o*

*Dorada al horno en su jugo*

*POSTRE A ELEGIR*

*(en caso de cumpleaños se sustituye el postre por el pastel de celebración)*

*BEBIDA:*

*Vino de la casa o Sangría de vino*

*(1 botella cada 2 personas)*

*Aguas minerales*

*Refrescos y cervezas*

*CAFÉS E INFUSIONES*

*PRECIO: 27,50€*

*PROPUESTA N°3*

*Patatas bravas “El Set” con sus tres salsas (verde, picante y allioli)*  
*Anillas de calamar a la romana*  
*Flamenquines*  
*Mejillones de roca al vapor*  
*Ensalada “El Set”*

*Pan tostado con tomate*

*SEGUNDO PLATO A ELEGIR:*

*Entrecote de ternera a la brasa*  
*o*  
*Sepia a la plancha con langostinos*

*POSTRE A ELEGIR*

*(en caso de cumpleaños se sustituye el postre por el pastel de celebración)*

*BEBIDA:*

*Vino de la casa o Sangría de vino*  
*(1 botella cada 2 personas)*

*Aguas minerales*  
*Refrescos y cervezas*

*CAFÉS E INFUSIONES*

*PRECIO: 30,95€*

*PROPUESTA N°4*

*Croquetas caseras  
Pulpo a la gallega  
Flamenquines  
Mejillones de roca al vapor  
Ensalada "El Set"*

*Pan tostado con tomate*

*SEGUNDO PLATO A ELEGIR:*

*Espaldita o pierna de cabrito asada al estilo tradicional  
o  
Lomo de bacalao al allioli de miel*

*POSTRE A ELEGIR*

*(en caso de cumpleaños se sustituye el postre por el pastel de celebración)*

*BEBIDA:*

*Vino de la casa o Sangría de vino  
(1 botella cada 2 personas)*

*Aguas minerales  
Refrescos y cervezas*

*CAFÉS E INFUSIONES*

*PRECIO: 37,80€*

*\*NOTA: No está incluido en los menús, el cava así como tampoco los licores o copas.*