

MENÚ A

ENTRANTES A COMPARTIR

Queso de oveja curado y compota de manzana
Paté de cabracho con mahonesa casera
Atún mechado con mahonesa de coco y tomate seco
Croquetas cremosa de lomo en manteca
Taquitos de cazón en adobo

PRINCIPAL A ELEGIR

Milhoja de salmón a la crema de ahumados gratinado con queso
Arroz a la marinera con pescados y mariscos
Abanico ibérico a la parrilla con patatas gajos, reduccion de frutos rojos y ribera del duero
Raviolis rellenos con carrillada ibérica en su jugo

POSTRES

Tarta casera de limón con fondo de galletas y merengue
Café y cava



Si deseas cambiar los vinos de tú menú te ofrecemos otras dos opciones

BEBIDAS DE LA CASA INCLUIDAS

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: TIERRA BLANCA (vino de la tierra de Cádiz) o VERDEO (verdejo)

TINTO: CUNA DE REYES (RIOJA)

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU

OPCION 1

AMPLIACIÓN DE 1.50 € POR PERSONA

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: ENTRECHUELO (vino de la tierra de Cádiz) o YLLERA VENDIMIA NOCTURNA (verdejo)

TINTOS: 22 PIES (rioja) o RAÍZ DE GUZMAN (ribera del Duero)

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU

OPCION 2

AMPLIACIÓN DE 2.50 € POR PERSONA

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: FORLONG (vino de la tierra de Cádiz) o PACO Y LOLA (albariño)

TINTOS: LAS PISADAS (rioja) o CELESTE (ribera del Duero)

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU



Precio por persona
39.50€ IVA Incluido