

MIENÚ IB

ENTRANTES A COMPARTIR

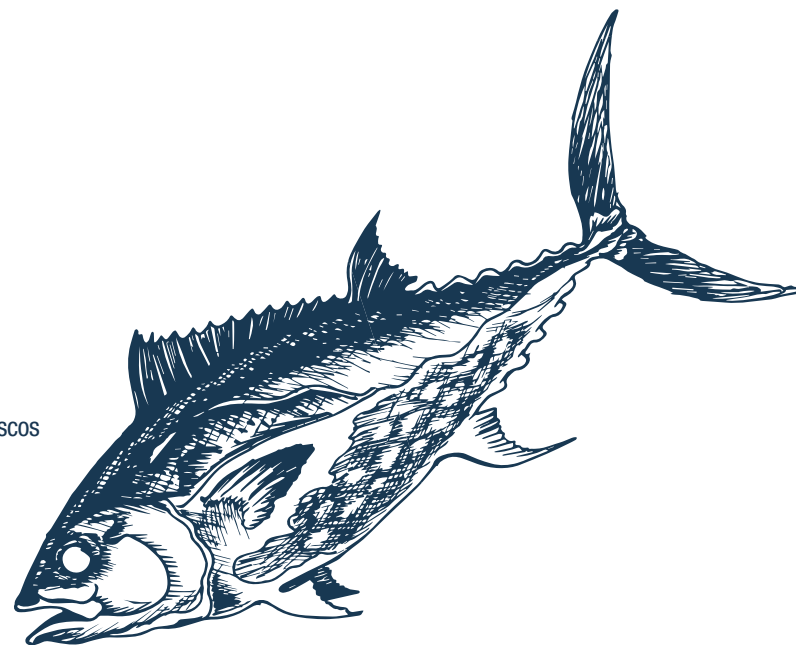
- Caña de lomo
- Paté de cabracho con mahonesa casera
- Couscous de ahumados aderezado con albahaca y frutos secos
- Gambas blancas cocidas
- Tortilla de camarones
- Croquetas cremosas de lomo en manteca

PRINCIPAL A ELEGIR

- Rollitos de lubina napado con holandesa y cama de crema de mariscos
- Arroz a la marinera con pescados y mariscos
- Carrillada ibérica en su jugo con con puré de boniatos

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
46.50€ IVA Incluido