

# MIENÚ IB

## ENTRANTES A COMPARTIR

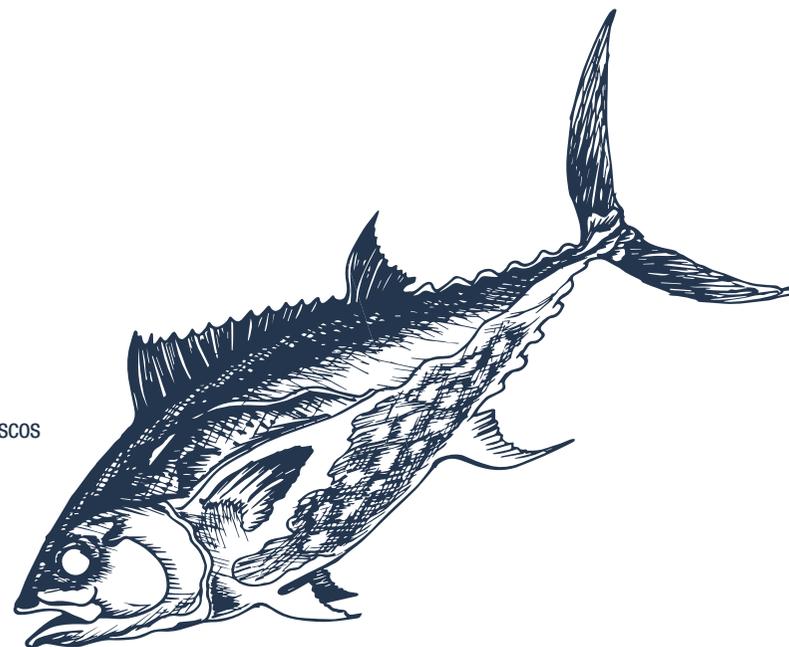
Caña de lomo  
Paté de cabracho con mahonesa casera  
Couscous de ahumados aderezado con albahaca y frutos secos  
Gambas blancas cocidas  
Tortilla de camarones  
Croquetas cremosas de puchero

## 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