MENUS EVENTOS 2024



MENU A

P.V.P. 34,00 curos

Aperitivo: Aceitunas y Patatas Chips

Tapeo de primero (cada 4 personas)

 Plato de Jamón de cebo ibérico y Queso Manchego

Ensalada tierra-marCroquetas de jamón

Plato principal (a elegir)

Pollo al horno con patatas a lo pobre y verduras naturales

ó Bacalao a la marinera con arroz cocido y verduras naturales

ó Paella a la leña de pollo y marisco

Postre Tarta de la Casa ó Helado de vainilla/chocolate

y Café

Bebida Cervezas, Refrescos,

Vinos de Rioja, Sangría y Agua Mineral

a discreción

MENUS EVENTOS 2024



MENU B

P.V.P. 35,00 £uros

Aperitivo: Aceitunas y Patatas Chips

Tapeo de primero (cada 4 personas)

 Plato de Jamón de cebo ibérico y Queso Manchego

- Ensaladilla rusa

- Langostinos a la marinera

Plato principal (a elegir)

Lomo de cerdo con patatas fritas y verduras naturales

ó Rosada al cava con arroz y verduras naturales

ó Paella de pollo y marisco cocinada a la leña

Postre Tarta de la Casa ó Helado de vainilla/chocolate

y Café

Bebida Cervezas, Refrescos,

Vinos de Rioja, Sangría y Agua Mineral

a discreción

MENUS EVENTOS 2024



MENU C



Aperitivo: Aceitunas y Patatas Chips

Tapeo de primero - Plato de Jamón de Cebo ibérico (cada 4 personas)y queso manchego

- Ensalada tropical con gambas y salsa rosa

- Fritura variada de pescado

Plato principal (a elegir)

Solomillo de cerdo al Pedro Ximénez con patatas a lo pobre y verduras naturales

ó Lubina al estilo "Moreno" con arroz cocido

y verduras naturales

Postre Tarta de la Casa ó Helado de vainilla/chocolate

y Café

Bebida Cervezas, Refrescos,

Vinos de Rioja, Sangría y Agua Mineral

a discreción

Si tienen sugerencias o desea otro menú estamos a su disposición para cotizarlo.