



ENTRANTES:

Aceitunas en Manzanilla de 1ª
Queso Viejo De Oveja D.O
Taquitos de Salchichón Ibérico
Brocheta de Atún y Verduritas
Ensaladilla de Langostinos y crujiente de Cebolla
Daditos de Chocos Fritos
Croquetas variadas del Chef
Salmorejo Cordobés
Brochetas de Pollo Especiadas
Pulguitas de Serranito

CAZUELAS (A ELEGIR UNA):

Fideos con Almejas y Langostinos
Arroz Meloso de Carrillada Ibérica y Setas
Habas con Chocos
Arroz con Setas y Pato
Arroz Ibérico(Presa, Costillas, Taquitos de Jamón y Chorizo)
Cocido de Berza y su Pringa
Carrillada Ibérica

La cazuela será elegida tres días antes de la celebración y todos los comensales degustarán la misma cazuela.

BEBIDAS:

Cerveza
Agua Mineral
Refresco
Zumos
Tinto de verano
Rioja Crianza

Los menús llevan la bebida ilimitada, esta bebida empieza a contar desde el inicio de la comida hasta el postre, todas las bebidas de antes y después serán abonadas aparte y reflejadas en la factura final.

Precio: 32€ IVA incl.