

ENTRANTES

ACEITUNAS EN MANZANILLA DE 1ª

QUESO VIEJO DE OVEJA D.O

TAQUITOS DE SALCHICHÓN IBÉRICO

ENSALADILLA DE LANGOSTINOS Y CRUJIENTE DE CEBOLLA

DADITOS DE CHOCOS FRITOS

CROQUETAS VARIADAS DEL CHEF

TORTILLITAS DE CAMARONES

BROCHETAS DE POLLO ESPECIADAS

PULGUITAS DE SERRANITO

CAZUELA

(A ELEGIR UN TIPO)

FIDEOS CON ALMEJAS Y LANGOSTINOS

ARROZ MELOSO DE CARRILLADA IBÉRICA Y SETAS

HABAS CON CHOCOS

ARROZ IBÉRICO(PRESA, COSTILLAS, TAQUITOS DE JAMÓN Y CHORIZO)

COCIDO DE BERZA Y SU PRINGÁ

CARRILLADA IBÉRICA

SURTIDO DE REPOSTERÍA FRANCESA

El menú llevará la bebida ilimitada (*cerveza, agua mineral, refrescos, tinto de verano y rioja crianza*) desde el comienzo de la misma hasta el postre, las consumiciones de antes y después de la comida serán reflejadas en la factura final.

*Estos menús serán para un mínimo de 25 comensales.

35 €/PERSONA