

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 DEL CHEF

BUÑUELOS DE GAMBAS Y MERLUZA

BROCHETAS DE POLLO ESPECIADAS

NUESTRA PRINGAITA

CAZUELA

(A ELEGIR UN TIPO)

ARROZ MELOSO DE CARRILLADA IBÉRICA Y SETAS

HABAS CON CHOCOS

ARROZ MARINERO

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

COCIDO DE BERZA Y SU PRINGÁ

ALBONDIGUITAS DE TERNERA EN SALSA DE BOLETUS Y TRUFA

CARRILLADA IBÉRICA

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

SURTIDO DE REPOSTERÍA FRANCESA

El menú llevará la bebida ilimitada (*cerveza, agua mineral, refrescos, zumos, 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.

40€ / PERSONA. IVA INCL.