

MENUS DE NOVIEMBRE

MENU 2

PARA EMPERAR

Olivas sevillanas

*Surtido ibérico

*Saqutos de Masa Frio Relleno de Verduras y gambas sobre Magonesa de Lima

*Nugstras Croquetas Caseras

Plato principal a elegir (por persona)

Solomillo al Roquefort con Frutos secos y Taquitos de Jamón

Titán a la Plancha sobre Hummus de Guisantes

33€

MENU 4

PARA EMPERAR

Olivas sevillanas

*Jamón Ibérico de Bellota

*Gambas Planchas de Tulaiva

*Bacalao Frito a la Sevillana

Plato principal (a elegir (por persona))

Lomo de Ternera con Patatas fritas y Mojo Picon

Rodajas de Salmón a la Harina sobre Verduras asadas

42€

CONDICIONES:

1. Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú.
2. El menú debe confirmarse mínimo 1 semana antes de la celebración.
3. Se dará señal a cuenta 50%
4. En caso de que exista algún cambio que requiera de alguna modificación o alteración, se ruega que nos lo comuniquen para adaptar el menú a sus necesidades.

MENU 3

PARA EMPERAR

Olivas sevillanas

*Tataki de Titán Rojo

*Tabla de Quesos con Caballo de Ángel

*Revuelto de setas con Jamón serrano

Plato principal a elegir (por persona)

Preso Ibérica con Patatas y Salsa Picañtona

Filite de Pz Espada sobre Verduras salteadas y Salsa Verde

37€

SE INCLUYE EN LOS MENUS:

Tarta de la Abuela (individual)

BEBIDAS:

Tinto Rioja Crianza D.O

Ribera del Duero D.O

Blanco Rueda Verdejo, El Novio Perfecto Refrescos, Cervezas de Barril...

Las Copas a 5,50€ Marcas Básicas 6,50€ Marcas Premium

