

MENÚ N° 1

Aperitivos al centro:

Paté de Cabracho
Tortillitas de Camarones
Cazón en adobo
Chorizo Criollo

Plato a elegir :

Solomillo de Cerdo Braseado en su jugo
ó
Lomo de Atún a la plancha

Postres:

Postres surtidos de la casa

Bebidas:

Agua, refrescos, zumos, cerveza, manzanilla, vino blanco, vino rosado,
vino tinto de ribera del Duero (cosecha), Vino tinto rioja (crianza).

Precio por persona: 40,00 € (IVA incluido)

MENÚ N° 2

Aperitivos al centro:

Surtido Ibérico
(Jamón, Queso y Caña de Lomo)
Ensaladilla de Pulpo
Cazón en adobo
Empanada Criolla

Plato a elegir :

Carrillada Ibérica al Vino Tinto
ó
Lubina a la espalada

Postres:

Postres surtidos de la casa

Bebidas:

Agua, refrescos, zumos, cerveza, manzanilla, vino blanco, vino rosado,
vino tinto de ribera del Duero (cosecha), Vino tinto rioja (crianza).

Precio por persona: 44,00 € (IVA incluido)

MENÚ N° 3

Aperitivos al centro:

Surtido Ibérico
(Jamón, Queso y Caña de Lomo)
Tortillitas de Camarones
Chorizo Criollo
Gambones al ajillo

Plato a elegir :

Presa Ibérica
ó
Corvina a la Roteña

Postres:

Postres surtidos de la casa

Bebidas:

Agua, refrescos, zumos, cerveza, manzanilla, vino blanco,
vino rosado, vino tinto de ribera del Duero (cosecha), Vino tinto rioja (crianza).

Precio por persona: 47,00 € (IVA incluido)

MENÚ N° 4

Aperitivos al centro:

Gambas a la plancha
Alcachofas con jamón y salsa verde
Cocochas de Merluza
(en salsa verde)
Empanada Criolla

Plato a elegir :

Bife de chorizo (lomo bajo)
ó
Pata de pulpo con puré de boniato

Postres:

Postres surtidos de la casa

Bebidas:

Agua, refrescos, zumos, cerveza, manzanilla, vino blanco,
vino rosado, vino tinto de ribera del Duero (cosecha), Vino tinto rioja (crianza).

Precio por persona: 52,00 € (IVA incluido)