

MENÚ N.º 1

Jamón ibérico
Croquetas caseras de queso
Brotos de ensalada, queso de cabra y nueces

*

Plato Principal a elegir:

Merluza en salsa verde
Solomillo Ibérico glaseado c/arándanos y parmentier de romero y ajo

**

Postre, café y licores caseros

**

Bebida: Vino casero, Agua mineral, refresco o cerveza

Precio cubierto: 27,00€ (IVA incluido)

MENÚ N.º 2

Para compartir:

Langostinos fríos c/ salsa rosa
Croquetas caseras de jamón
Cecina de vacuno y queso manchego

*

Plato Principal a elegir:

Lubina al horno, c/ patatas horneadas
Medallón de ternera gallega a la plancha

**

Postre, café y licores caseros

**

Bebida: Vino casero, Agua mineral, refresco o cerveza

Precio cubierto: 32,00€ (IVA incluido)

MENÚ N.º 3

Para compartir:

Gambas a la plancha c/ salsa picante
Croquetas de marisco
Zamburiñas a la plancha

*

Plato Principal a elegir:

Suprema de salmón al cava
Entrecot a la parrilla c/ reducción de P.X. en salsa de champiñones y frutos secos

**

Postre, café y licores caseros

**

Bebida: Vino casero, Agua mineral, refresco o cerveza

Precio cubierto: 35,00€ (IVA incluido)

MENÚ N.º 4

Para compartir:

Jamón Ibérico y queso manchego

Buey y Centollo

Langostinos a la plancha

*

Plato Principal a elegir:

Pez espada con mojo verde

Entrecot de vacuno mayor a la parrilla c/ patata asada al alioli y verduritas salteadas

**

Combinado de postres caseros al centro

Café y licores caseros

**

Albariño (D.O. Rías Baixas)

Vino casero (Blanco o Tinto)

Aguas minerales

Precio cubierto: 37,00€ (IVA incluido)

OBSERVACIONES:

1. Las bebidas de barra durante la espera de mesa no entran en el precio del menú.
2. El menú debe confirmarse mínimo 48 horas antes de la celebración.
3. Se dará una señal a cuenta acordada entre las dos partes. Ésta, en caso de anulación, no será devuelta, a no ser que se avise con 7 días de antelación.
4. Si desea hacer alguna modificación en su mesa o menú (centro de flores, cartel identificativo, etc.) coméntelo sin compromiso, intentaremos satisfacerle.
5. En caso de que asista algún comensal que requiera de alguna dieta específica por razones médicas o alérgicas, u otras, se ruega sea comunicado con la antelación suficiente para adaptar su menú a sus necesidades.
6. Menú mínimo 8 personas.
7. Recomendamos nos comuniquen con suficiente antelación los 2º platos.
8. Precios válidos hasta el 15 de enero de 2019.