

MENÚ DE CELEBRACIONES Y GRUPOS BÁSICO

5 ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

UN PLATO DE CADA UNO DE LOS ENTRANTES POR CADA DOS PERSONAS

- Ensalada especial.
- Mariscada variada cocida.
- Surtido de ibéricos con jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso.
- Mejillones al vapor.
- Calamares y croquetas de jamón.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz a banda o arroz negro o arroz de magro y verdura (mínimo dos raciones)
 - Entrecot de ternera
 - Chuletas de cordero.
 - Dorada o lubina a la espalda.
 - Emperador o salmón a la plancha.

CARNE O PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y PIMIENTOS

POSTRE

- Tarta de repostería con helado.

BEBIDA LIBRE INCLUIDA DURANTE LA COMIDA HASTA EL POSTRE

- Jarras de cerveza o sangría, vino, casera, refrescos y agua mineral.

PRECIO POR PERSONA:33,95 €