

MENÚ DE CELEBRACIONES Y GRUPOS ESPECIAL

5 ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

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

- Cogollos con salmón, anchoas, atún.
- Surtido de ibéricos con jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso.
- Almejas a la marinera.
- Mariscada variada cocida.
- 8 gambas rojas a la plancha y 8 navajas.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Arroz de bogavante y marisco o langosta y marisco (mínimo 2 personas)
- Chuletón o solomillo de ternera a la plancha (con patatas y pimientos).
 - Chuletas de de cordero la plancha (con patatas y pimientos)
 - Dorada o lubina a la espalda (con patatas y pimientos).
 - Emperador o salmón (con patatas y pimientos).

CARNE O PESCADO CON GUARNICIÓN DE PATATAS Y PIMIENTOS

POSTRE

- Tarta de repostería con helado.

BEBIDA LIBRE INCLUIDA DURANTE LA COMIDA HASTA EL POSTRE

Vino tinto de Rioja *Vino rosado de Navarra* *Vino blanco verdejo* *Jarras de cerveza* o *sangría* *Refrescos* y *agua mineral*

PRECIO POR PERSONA:43,95 €