

MENÚ DE CELEBRACIONES Y GRUPOS REFORZADO

5 ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

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

- Ensalada especial.
- Mariscada variada cocida.
- Almejas a la marinera.
- Surtido de ibéricos con jamón, lomo, salchichón, chorizo y queso.
- Pulpo a la gallega.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Paella de marisco o arroz del señoret o arroz con pollo y conejo (mínimo 2 personas)
- **Chuletón** o churrasco de ternera a la plancha (con patatas y pimientos).
- Chuletas de cordero (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

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

PRECIO POR PERSONA: 37,95 €