

MENÚ ALAMEDA



El menú lleva la bebida de la casa incluida durante el servicio del evento, si desean cambiar los vinos disponemos de otras opciones.

Las consumiciones en barra no están incluidas en este menú

ENTRANTES

Atún mechado con mahonesa de coco y tomate seco
Caña de lomo ibérica de bellota
Gambas blancas cocidas
Tempura de verduras con salsa agripicante y hoisin
Huevos rotos con jamón ibérico

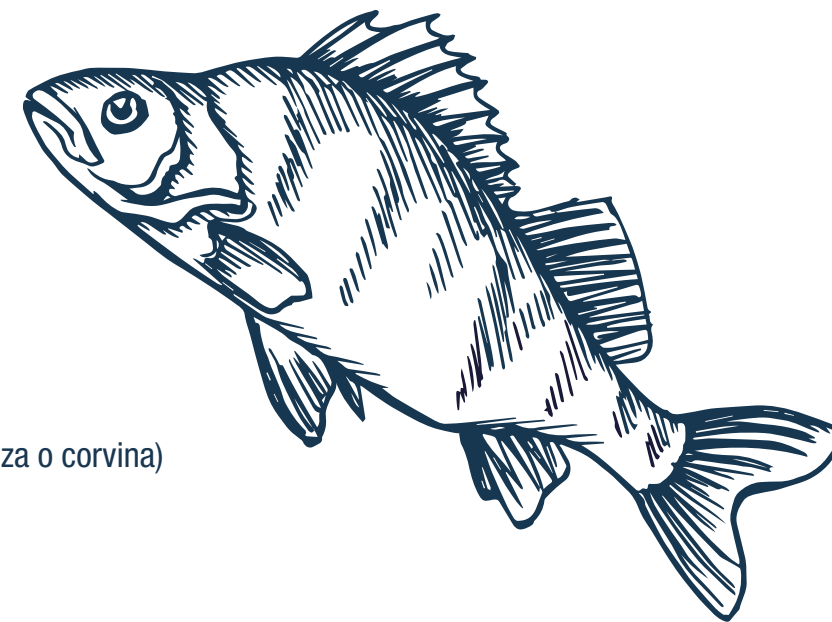
Sorbete de limon al cava

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

Pescado del día en salsa de gambas y azafrán (lubina, dorada, merluza o corvina)
Carrillada ibérica con puré de boniato sabrosa y jugosa
Arroz negro con chocos en su tinta y ali oli

POSTRE

Tarta de zanahoria con frosting de queso y coco
Café
Cava



BEBIDAS DE LA CASA INCLUIDAS

REFRESCOS, AGUA MINERAL, CERVEZAS MAHOU

BLANCOS:
Tierra blanca seco
Tierra blanca semidulce

TINTOS:
Rioja: Tierras de Murillo crianza

ROSADO:
Lambrusco

CAVA:
Rigor de Freixenet

OPCION 1

Ampliacion de 1€ por persona

BLANCOS:
Rueda:
Fray German (100% verdejo)

EXTREMADURA
Dulce Eva (Uva Eva de los Santos)

TINTOS:
Rioja: Beronia Crianza

Ribera del Duero:
Celeste

OPCION 2

Ampliacion 2.50€ por persona

BLANCOS:
Albariño
Pazo das bruxas (100% añbariño)

TINTOS:
Rioja:
Hacienda de Valvares
o
Beronia reserva

Ribera del Duero:
Raíz de Guzmán

Precio por persona 39.00 € iva incluido