

MENÚ ANDALUZ



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

Jamón ibérico de bellota
Tartar de atún rojo con ajo blanco de coco y lima (individual)
Gambas blancas cocidas
Pulpo a la plancha sobre humus de berenjenas y ali oli de erizo
Tortillitas de camarones

Sorbete de limón al cava

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

Atún rojo a la plancha con algas wakame
Lomo de corvina a la plancha con salsa de cava y puré de apionabo
Cordero lechal al horno con ajos morados y vinagre de Xerez *este plato será necesario avisar que cantidad de comensales y con una semana de antelación
Solomillo de ternera a la brasa con salsa de Ribera del Duero y frutos rojos.

POSTRE

Surtido de postres de la casa
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

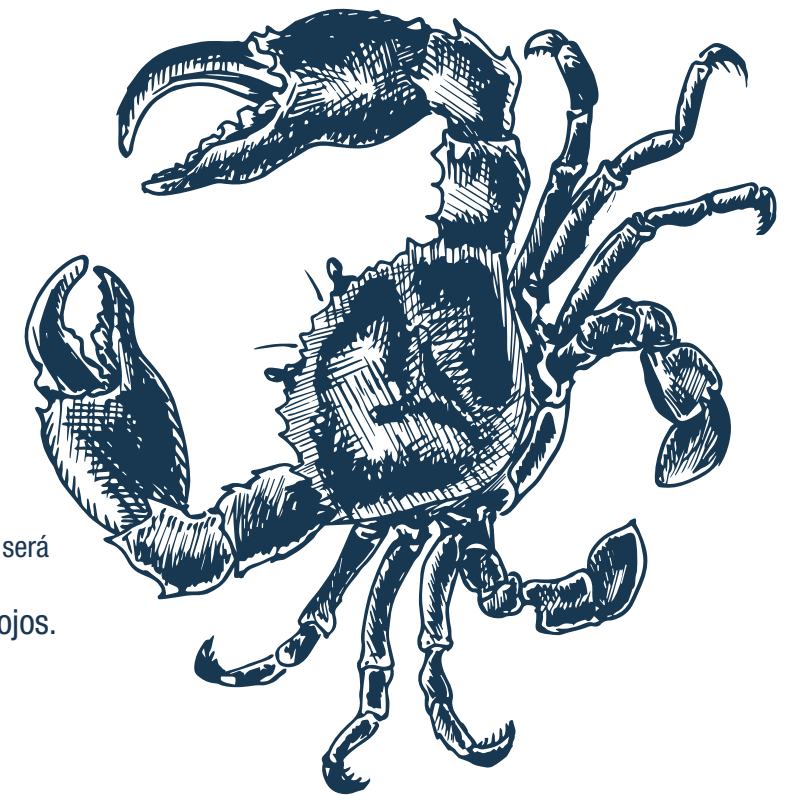
OPCION 2

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 46.00 € iva incluido