

MIENÚ CLÁSICOS DE BALANDRO



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

Salmorejo de remolacha con boquerones en vinagre, atún ahumado y queso de cabra (individual)

Pate de cabracho con mahonesa casera

Gambas blancas cocidas

Crujientes de brick de queso y puerro con reducción de Pedro Ximénez

Croquetas de caña de lomo

Sorbete de limon al cava

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR

Milhojas de salmón a la crema, horneada con queso

Bacalao (lomo) confitado con salsa de piquillos y fondo de berenjenas

Solomillo de cerdo en salsa de setas y trufa

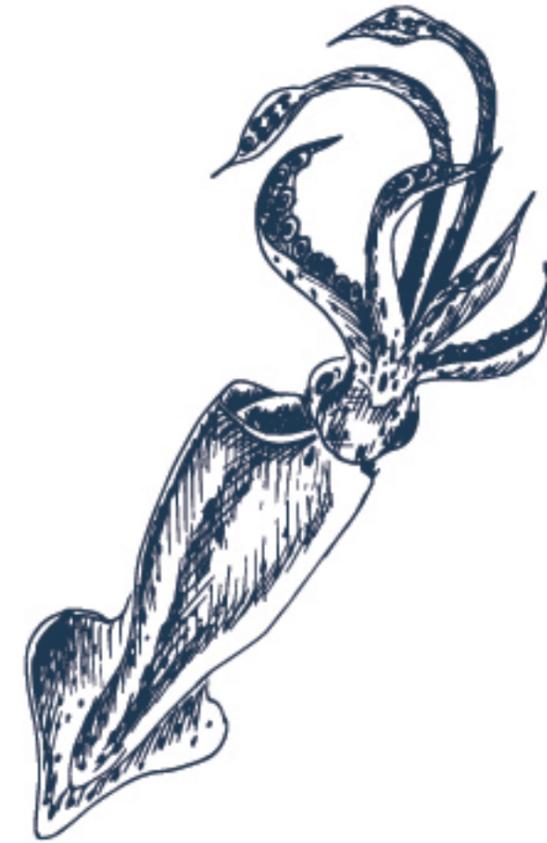
Arroz a la marinera con pescados y mariscos

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 34.50 € iva incluido