MENÚ CLÁSICOS DE BALANDRO

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

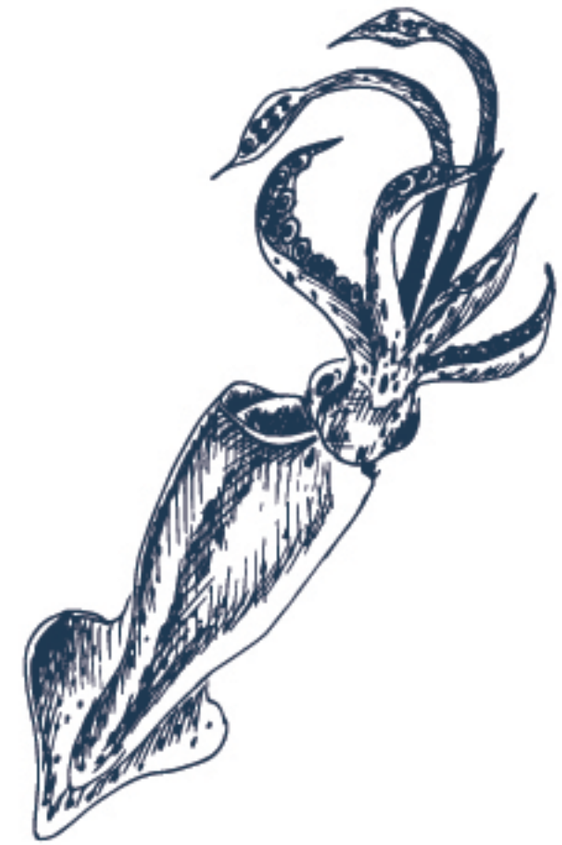
Sorbete de limon al cava

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

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 menu