

# MENÚ A

## ENTRANTES A COMPARTIR

Queso de oveja curado y compota de manzana  
Paté de cabracho con mahonesa casera  
Atún mechado con mahonesa de coco y tomate seco  
Croquetas cremosa de lomo en manteca  
Taquitos de cazón en adobo

## PRINCIPAL A ELEGIR

Milhoja de salmón a la crema de ahumados gratinado con queso  
Arroz a la marinera con pescados y mariscos  
Abanico ibérico a la parrilla con patatas gajos, reduccion de frutos rojos y ribera del duero  
Raviolis rellenos con carrillada ibérica en su jugo

## POSTRES

Tarta casera de limón con fondo de galletas y merengue  
Café y cava



Precio por persona  
38€ IVA Incluido

Si deseas cambiar los vinos de tú menú te ofrecemos otras dos opciones

### BEBIDAS DE LA CASA INCLUIDAS

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: TIERRA BLANCA ( vino de la tierra de Cádiz ) o VERDEO ( verdejo )

TINTO: CUNA DE REYES ( RIOJA )

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU

### OPCION 1

AMPLIACIÓN DE 1.50 € POR PERSONA

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: ENTRECHUELO ( vino de la tierra de Cádiz ) o YLLERA VENDIMIA NOCTURNA ( verdejo )

TINTOS: 22 PIES ( rioja ) o RAÍZ DE GUZMAN ( ribera del Duero )

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU

### OPCION 2

AMPLIACIÓN DE 2.50 € POR PERSONA

REFRESCOS, CERVEZA Y AGUA MINERAL

BLANCOS: FORLONG ( vino de la tierra de Cádiz ) o PACO Y LOLA ( albariño )

TINTOS: LAS PISADAS ( rioja ) o CELESTE ( ribera del Duero )

ROSADO: LAMBRUSCO

CAVA: TERRER DE LA CREU