

MENÚ C

ENTRANTES A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota a cuchillo
Paté de cabracho con mahonesa casera
Tartar de atún rojo y aguacate con ajoblanco de coco
Gambas blancas cocidas
Huevos rotos con bacalao ahumado y guindilla vasca

PRINCIPAL A ELEGIR

Arroz negro con chocos
Lomo de corvina a la plancha con ajillo y patatas panaderas
Pluma ibérica a la parrilla con patatas gajos , reducción de frutos rojos y ribera del duero
Pierna de cordero lechal (previo encargo con tres días de antelación)

POSTRES

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



Si deseas cambiar los vinos de tu 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 FUENTE ELVIRA (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



Precio por persona
54.50€ IVA Incluido