



Menú Carnaval **CENA CON AGRUPACIONES OFICIALES**

SÁBADO 14 DE FEBRERO Y
SÁBADO 21 DE FEBRERO DE 2026
21:00 HORAS



BALANDRO
RESTAURANTE

Más información en reservas@restaurantebalandro.com

Teléfono: +34 956 22 09 92 o +34 625 08 11 52

www.restaurantebalandro.com

Alameda Clara Campoamor 22

Antigua Alameda Apodaca – Cádiz



BALANDRO
RESTAURANTE

CENA CON AGRUPACIONES OFICIALES

Sábado 14 y Sábado 21 de febrero a las 21:00

Entrantes

- Paté del mar con mahonesa casera
(ración para cada 4 pax)
- Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo
y queso viejo de oveja (ración para cada 4 pax)
- Gambas blancas cocidas (ración para cada 4 pax)
 - Atún mechado con mahonesa de coco
y tomate seco (ración para cada 4 pax)
 - Croqueta de camarones con mahonesa
y tomate seco de vino fino (Individual)

Plato principal a elegir

- Lubina napada con holandesa
y verduras salteadas
O
- Carrillada ibérica con fondo de boniato

Postre

- Lemon pie

Bebidas de la casa incluidas hasta el postre

PRECIO: 115,00 €

El 50% será destinado a la contratación de las agrupaciones
(IVA incluidos y precio por comensal)

Evento con pago previo mediante transferencia bancaria a la
cuenta **ES88-2100-8694-6102-0043-2202** (Alcazar Lucas)
indicando nombre y apellido de la reserva y día de la cena
elegida.

La reservas no tendrán la consideración de confirmada en tanto
no se haya procedido al abono previo de la misma .

El importe será devuelto siempre que se justifique fuerza mayor
o se haga la cancelación antes del día 31 de Enero.

Rogamos comunique con antelación cualquier alergia o
intolerancia.

Muchas gracias por su confianza.