MENÚ DE ADULTOS:

MENÚ:

CENTRO MESA:

.- PASTEL DE CABRACHO, MAHONESA LIGERA DE LANGOSTINOS Y CRUJIENTES DE MAÍZ

.- TABLA DE EMBUTIDOS IBÉRICOS Y QUESOS, PAN DE UJUÉ Y TOMATE

INDIVIDUAL:

.- ENSALADA THAI DE VIERAS Y CENTOLLO

.- SOUFLÉ DE HONGOS Y GAMBAS, PARMESANO Y AROMÁTICOS

PLATO PRINCIPAL:

.- MERLUZA CON PIL PIL DE MEJILLONES (Nº POR DETERMINAR)

O

.- CARRILLERAS DE TERNERA GLASEADAS CON PATATITAS Y AJETES CROCANTES (Nº POR DETERMINAR)

POSTRE:

.- SOUFLÉ DE CHOCOLATE CALIENTE, CREMOSO DE AVELLANA

BODEGA

Enériz Blanco Chardonnay

Gran Feudo Tinto Crianza Magnum

Copa de Licor ó Combinado

Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA: 50 EUROS/IVA INCLUIDO

.- MENÚ DE NIÑOS/ADOLESCENTES:

Jamón Ibérico, croquetas variadas, rabas de pollo, minipizzas
Solomillo con patatas fritas
Mousse de chocolate y plátano caramelizado

PRECIO MENÚ NIÑO/ADOLESCENTE: 30 EUROS/IVA INCLUIDO