

MENÚ ESPECIAL N° 1

Entrantes para cada 4 comensales:

COGOLLOS CON VENTRESCA
CROQUETAS CASERAS
HUEVOS ROTOS con Jamón Ibérico

2º Plato :

PIERNA DE CORDERO LECHAL
con su correspondiente guarnición de patatas
(Daremos alguna opción de pescado en el momento)

REPOSTERIA DE LA CASA CON HELADO
CAFÉ Ó INFUSIONES

TODO ELLO BAÑADO CON NUESTROS MAS SELECTOS
VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS
AGUA MINERAL - GASEOSAS - REFRESCOS

PRECIO : 35,00€
CON IVA INCLUIDO

MENÚ ESPECIAL N° 2

Entrantes para cada 4 comensales:

SETAS "SHIITAKE" AL AJILLO
ENTREMESES IBÉRICOS
HUEVOS ROTOS con Chanquetes y Pimientos

2º Plato :

CHULETON DE AVILA
con su correspondiente guarnición de patatas
(Daremos alguna opción de pescado en el momento)

REPOSTERIA DE LA CASA CON HELADO
CAFÉ Ó INFUSIONES

TODO ELLO BAÑADO CON NUESTROS MAS SELECTOS
VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS
AGUA MINERAL - GASEOSAS - REFRESCOS

PRECIO : 42,00€
CON IVA INCLUIDO

MENÚ ESPECIAL N° 3

Entrantes para cada 4 comensales:

ENTREMESES IBÉRICOS

GAMBAS COCIDAS

CHOPITOS ENCEBOLLADOS

2º Plato a Elegir :

ENTRECOT DE CHOTO

MERLUZA FRESCA A LA PLANCHA

con su correspondiente guarnición de patatas

REPOSTERIA DE LA CASA CON HELADO

CAFÉ Ó INFUSIONES

TODO ELLO BAÑADO CON NUESTROS MAS SELECTOS

VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS

AGUA MINERAL - GASEOSAS - REFRESCOS

PRECIO : 43,00€

CON IVA INCLUIDO

MENÚ ESPECIAL N° 4

Entrantes para cada 4 comensales:

CALAMARES A LA ANDALUZA

ENSALADA DE PIMIENTOS CON VENTRESCA

GAMBAS COCIDAS

2º Plato :

ENTRECOT DE CHOTO

con su correspondiente guarnición de patatas

(Daremos alguna opción de pescado en el momento)

REPOSTERIA DE LA CASA CON HELADO

CAFÉ Ó INFUSIONES

TODO ELLO BAÑADO CON NUESTROS MAS SELECTOS

VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS

AGUA MINERAL - GASEOSAS - REFRESCOS

PRECIO : 40,00€

CON IVA INCLUIDO

MENÚ ESPECIAL N° 5

SURTIDOS IBÉRICOS al centro de la mesa:

Jamón ibérico de bellota - lomo ibérico de bellota

Queso curado de oveja - chorizo y salchichón ibéricos

MARISCADAS para cada 4 comensales :

Bandeja con surtido de mariscos frescos y cocidos como:

Gambas, Langostinos, nécoras, cigalas y centollo ó buey de mar

3ª PLATO A ELEGIR entre:

CHULETÓN DE TERNERA NATURAL DE AVILA

MERLUZA FRESCA A LA PLANCHA

con su correspondiente guarnición de patatas

POSTRE:

SORBETE DE LIMÓN AL CAVA

CAFÉ Ó INFUSIONES

TODO ELLO BAÑADO CON NUESTROS MAS SELECTOS

VINOS DE LA CASA BLANCOS Y TINTOS

AGUA MINERAL - GASEOSAS - REFRESCOS -

PRECIO : 45,00€

CON IVA INCLUIDO