

Menú 1

APERITIVOS (1/2 HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, AGUA MINERAL, CHISTORRAS CON BACON, CANAPES SURTIDOS, TORTILLA CAMPERA, TAQUITOS DE JAMON, PIMIENTOS RELLENOS DE TORTILLA, BANDERITAS DE CHOQUITO SANLUQUEÑO, ADOBITO SEVILLANO, EMPANADILLAS DE ATUN, GAMBAS CON BECHAMEL.

BODEGA

FINO TIO MATEO, RIBERA DEL DUERO, AGUA MINERAL, RESFRESCO, CERVEZAS

1º PLATO INDIVIDUAL

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA
CAÑA DE LOMO IBERICA
QUESO VIEJO

ENTREMESSES (POR MESA REDONDA DE 10-12 COMENSALES)

2 PLATOS DE ROSADA EMPANADA
3 PLATOS DE JAMON IBERICO DE BELLOTA
3 PLATOS COMBINADOS CON QUESO VIEJO Y CAÑA DE LOMO
2 PLATOS DE CARNE MECHADA

MARISCOS (POR MESA REDONDA DE 10-12 COMENSALES)

3 BANDEJAS DE MARISCO COMBINADAS CON GAMBAS BLANCAS Y LANGOSTINOS TIGRES

1º PLATO (ELEGIR UNO PREVIAMENTE)

CONSOME CON TAQUITOS DE JAMON, DADITOS DE HUEVO Y ARROZ

*

REVUELTO DE LA CASA CON TOSTA

2º PLATO (ELEGIR UNO PREVIAMENTE)

SOLOMILLO AL PEDRO JIMENEZ

*

SOLOMILLO A LA ALMENDRA

MERLUZA AL NECORA

*

ROLLITO DE LENGUADO AL CAVA

POSTRE

TARTA (SABOR A ELEGIR PREVIAMENTE)
2 HORAS DE BARRA LIBRE