

Menú de Comunión N° 1

RECEPCION (½ HORA ANTES DE ENTRAR)

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

BODEGA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, FINO TIO MATEO, RIOJA CRIANZA MONTES DE CIRIA, AGUA MINERAL, REFRESCOS

ENTREMESES AL CENTRO DE LA MESA

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

PLATO DE CHACINA INDIVIDUAL COMPUESTO DE

JAMON IBERICO DE BELLOTA
CAÑA DE LOMO IBERICA DE BELLOTA
QUESO VIEJO

MARISCO AL CENTRO DE LA MESA

3 BANDEJAS DE MARISCO COMBINADAS CON GAMBAS BLANCAS Y LANGOSTINOS TIGRES

1º PLATO (ELEGIR UNO)

CONSOME CON TAQUITOS DE JAMON, DADITOS DE HUEVO Y ARROZ

*

REVUELTO DE LA CASA CON TOSTA

2º PLATO (ELEGIR UNO)

SOLOMILLO AL PEDRO JIMENEZ

*

PRESA IBÉRICA A LA PARRILLA

*

MERLUZA AL NÉCORA

*

ROLLITO DE LENGUADO AL CAVA

POSTRE

TARTA DE COMUNIÓN

2 HORAS DE BARRA LIBRE