

# Menú de Comunión N° 2

## RECEPCION (½ HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, AGUA MINERAL,  
DÁTILES CON BACON, CANASTILLAS DE COCKTAIL, FLAMENQUÍN CASERO,  
TAQUITOS DE JAMÓN, CROQUETAS CASERAS, BOQUERONCITOS FRITOS,  
BANDERITAS DE CARNE IBÉRICA, CAZÓN MARINADO, GAMBAS CON  
GABARDINA.

## BODEGA

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

## ENTREMESAS AL CENTRO DE LA MESA

2 PLATOS DE PATÉ DE CABRACHO O SIMILAR  
4 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)

COCKTAIL DE MARISCO TROPICAL  
\*  
CREMA DE SALMOREJO CORDOBÉS

### 2º PLATO (ELEGIR UNO)

SOLOMILLO A LA ALMENDRA  
\*  
CARRILLADA IBÉRICA AL OLOSOSO  
\*  
BACALAO A LA ROTEÑA  
\*  
DORADA A LA BILBAINA

## POSTRE

SORBETE DE LIMÓN  
TARTA DE COMUNIÓN  
CAFÉ

\*\*\*

2 HORAS DE BARRA LIBRE  
DELICIA DE PASTELITOS