

Menú de Comunión N° 3

RECEPCION (½ HORA ANTES DE ENTRAR)

FINO TIO MATEO, CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL, REFRESCOS, AGUA MINERAL, BUÑUELOS DE MARISCO, TWISTER, CROQUETAS DE COLA DE TORO, TAQUITOS DE JAMÓN, CUCHARITAS DE BACALAO DORADO, DELICIAS DE YORK Y HUEVO HILADO, QUESO FRITO CON MIEL Y FRAMBUESAS, TOSTAS DE ANCHOAS DEL CANTÁBRICO, PIRULETAS DE LANGOSTINOS

BODEGA

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

ENTREMESES AL CENTRO DE LA MESA

2 PLATOS DE BERENJENAS REBOZADAS CON QUESO DE CABRA Y MIEL DE CAÑA 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)

CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS

*

REVUELTO FRANCÉS

2º PLATO (ELEGIR UNO)

SOLOMILLO EN SALSA DE JABUGO

*

SOLOMILLO A LA VINAGRETA

*

GALLO A LA MIEL DE CAÑA

*

MERO AL BUEN COMER

POSTRE

SORBETE DE LIMÓN
TARTA DE COMUNIÓN CON HELADO
CAFÉ

3 HORAS DE BARRA LIBRE
DELICIA DE PASTELITOS
RECENA DE MONTADITOS