

Menú 3

APERITIVOS (1/2 HORA ANTES DE ENTRAR)

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

BODEGA

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

1º PLATO INDIVIDUAL

JAMÓN IBERICO DE BELLOTA
CAÑA DE LOMO IBERICA
QUESO VIEJO

ENTREMESES (POR MESA REDONDA DE 10-12 COMENSALES)

2 PLATOS DE BERENJENAS REBOZADAS CON QUESO DE CABRA Y MIEL DE CAÑA Ó SIMILAR
4 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)

CAZUELA DE ARROZ CALDOSO CON LANGOSTINOS

*

REVUELTO FRANCES

✓ 2º PLATO (ELEGIR UN PLATO DE CARNE Y OTRO DE PESCADO PREVIAMENTE)

SOLOMILLO EN SALSA DE JABUGO

*

PRESA IBERICA CON JAMÓN

GALLO A LA MIEL DE CAÑA

*

MERO AL BUEN COMER

POSTRE

SORBETE DE LIMON
TARTA ACOMPAÑADA DE HELADO O POSTRE DE DISEÑO
CAFE
3 HORAS DE BARRA LIBRE
DELICIAS DE PASTELITOS
RECENA DE MONTADITOS

SERVICIOS INCLUIDOS

✓ POSIBILIDAD DE REALIZAR CAMBIOS