

- MENÚ ARROZ CON BOGAVANTE 2023 -

01 MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

SURTIDO DE IBÉRICOS DE BELLOTA
ENSALADA TEMPLADA DE PERDIZ ESCABECHADA CON VINAGRETA DE
CASTAÑA

PLATO PRINCIPAL

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA COSECHA, CERVEZA, AGUA MINERAL Y
REFRESCO
CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA
28,00 € (IVA INCLUIDO)

02 MENÚ

ENTRADAS CENTRO DE MESA

ENSALADA DE LANGOSTINOS, SALMÓN Y AGUACATE
TATAKI DE TERNERA CON MAHONESA DE REMOLACHA
CROQUETAS DE JAMÓN

PRIMER PRINCIPAL

ARROZ CALDOSO CON BOGAVANTE

POSTRE INDIVIDUAL

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS

BODEGA

VINO TINTO VIÑA PUEBLA COSECHA, CERVEZA, AGUA MINERAL Y
REFRESCO
CAFÉ, TÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA
31,00 € (IVA INCLUIDO)