



Menú Presupuestado Número 1

Primer Plato

Entremeses Especiales de la Casa

(Queso, Lomo y Jamón de Bellota; Espárragos, Salmón Ahumado y Langostinos; todo ello acompañado de Ensaladilla Rusa)

Ensalada Mixta

(La ensalada irá centrada y a compartir entre cuatro personas)

Segundo Plato

Paletilla de Lechal Asada acompañada de su correspondiente guarnición

Ó

Atún rojo al ajillo

Bebidas

Vino Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café y Cava

Precio del Menú: 50 €por persona



Menú Presupuestado Número 2

Anchoas del Cantábrico con Salmón Ahumado

Surtido de Ibéricos de Bellota

Calamares a la Romana

Setas a la Plancha (Acompañadas de Jamón, Gambas y Ajo)

Gambas con D.O. de Huelva a la Plancha

Ensalada Mixta

Chuletas de Lechal

(Los platos irán centrados y a compartir un plato por cada 4 personas)

Bebidas

Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café

Precio del Menú: 35 €por persona



Menú Presupuestado Número 3

Entrantes

Ensalada de ventresca
Anchoas del cantábrico con salmón ahumado.
Setas con jamón, gambas y gulas.
Calamares a la andaluza

Segundo Plato

Dorada al Horno
Ó
Entrecot de ternera a la Parrilla

Bebidas

Vino Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café

Precio del Menú: 39 €por persona



Menú Presupuestado Número 4

Entrantes

Anchoas del Cantábrico con Salmón Ahumado

Jamón, Queso y Lomo Ibérico de Bellota

Gambas con D.O. de Huelva a la Plancha

Ensalada de Ventresca "Especial de la Casa"

(Los platos irán centrados y a compartir un plato por cada 4 personas)

Segundo Plato

Entrecot de Buey

Ó

Merluza de Pincho a la Romana

Bebidas

Vino Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café y Cava

Precio del Menú: 50 €por persona



Menú Presupuestado Número 5

Entrantes

Canapé de Anchoa Natural (uno por persona)

Surtido de Ibéricos

Gambas con D.O. de Huelva a la Plancha

Calamares a la Romana

(Los platos irán centrados y a compartir un plato por cada 4 personas)

Segundo Plato

Pescados: Lubina a la Espalda ó Emperador al Ajillo

ó

Carnes: Rabo de Toro ó Entrecot de Buey

Bebidas

Vino Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café y Cava

Precio del Menú: 45 €por persona



Menú Presupuestado Número 6

Entrantes

Canapé de Anchoa Natural (uno por persona)

Surtido de Ibéricos

Setas a la Plancha (Acompañadas de Jamón, Gambas y Gulas)

Ensalada de Endivias con Piquillo y Ventresca

(Los platos irán centrados y a compartir un plato por cada 4 personas)

Segundo Plato

Paletilla Asada de Lechal con Patatas Panaderas

Ó

Merluza de pincho a la Romana

Bebidas

Vino Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café y Cava

Precio del Menú: 55 €por persona



Menú Presupuestado Número 7

Entrantes

Plaqué de Mariscos Cocidos (Uno cada 6 personas)

Navajas o Berberechos

Gambas con D.O. de Huelva a la Plancha

Ensalada de Pimientos de Piquillo

(Los platos irán centrados y a compartir un plato por cada 4 personas, excepto el Plaqué de Mariscos)

Segundo Plato

Carnes: Paletilla de Lechal ó Solomillo de Añejo

Ó

Pescados: Lenguado a la plancha ó Merluza de Pincho.

Bebidas

Vino Rioja Coto de Crianza, Cerveza, Agua Mineral y Refrescos

Postres

Surtido de Postres Caseros

Café, Cava y Copa

Precio del Menú: 70 €por persona



Menú Especial para Niños

(Comuciones)

Entrantes

Entremeses calientes variados (uno por persona)

Segundo Plato

Filete de Ternera con guarnición de patatas fritas

Ó

Escalope de Ternera con guarnición de patatas fritas

Ó

Chuletas de Cordero de lechal

Bebidas

Agua Mineral y Refrescos

Postres

Tarta Especial

Precio del Menú: 30 €por persona

En todos los menús donde el segundo plato es a elegir, vendrán concertados con antelación.