



MENU ° 1

TODO AL CENTRO POR CADA 4 PERSONAS

- Surtido de pates selectos.
- Revuelto berenjenas con jamón
- Gambas de Huelva
- Frito variado (rosada, choco y taquitos de rosada)

PLATO INDIVIDUAL

Codillo de cerdo lacado a la cerveza negra.

O

Lomo bacalao al Pil pil

POSTRE

Tarta de galletas

BODEGA

Rioja cosecha, moscato, Blanco del Condado, Agua mineral, cerveza cruz campo, refrescos. Pan, roquillas y servicio.

Precio por comensal 29,00€

MENU °2



1º PLATO INDIVIDUAL

➤ Surtido ibérico de: (jamón ibérico, queso y lomo en caña)

AL CENTRO POR CADA 4 PERSONAS

- Gambas blancas de Huelva
- Frito variado
(Chocos, adobo, y taquitos de rosada)

2º PLATO INDIVIDUAL A ESCOGER EN MESA

Solomillo de cerdo al roquefort y avellanas con champiñones al jerez

o

Atún en salsa del piquillo y cebolla caramelizada

POSTRE

Flan de huevo o tarta de galletas

BODEGA

Rioja cosecha, moscato, Blanco del Condado, Agua mineral, Cerveza cruz campo, refrescos. Pan, roquillas y servicio.

Precio por comensal 32,00€

MENU °3



AL CENTRO POR CADA 4 PERSONAS

- Ración surtida de jamón ibérico de bellota (etiqueta negra) y caña de lomo ibérica de bellota.
- Ración de queso manchego.
- Ración de gambas Extras de Huelva

PLATO INDIVIDUAL A ESCOGER EN MESA

CARNES:

Presa de paleta ibérica de bellota con patatas y verduras

o

Entrecot de buey a la plancha con patatas y verduras

PESCADOS:

Merluza de pincho con crema suave de coliflor

O

Corvina a la bilbaína

POSTRE

Tarta de mango y lima.

BODEGA

Ribera del Duero Finca Resalso, Privilegio del Condado Gran Selección, Agua mineral, Cerveza cruz campo, refrescos. Pan, roquillas y servicio.

Precio por comensal 40,00€