

Menú 1:

Entrantes:

Ensalada de jamón y langostinos

Fritos de bacalao

Chipirones a la plancha

2/ plato a escoger:

Entrecot de ternera

Carrilleras ibéricas

Chuletillas de lechazo

Cachopo de jamón y queso

Merluza a la sidra o a la cazuela

Bacalao con pisto o vizcaína

Precio por persona 30€

Menú 2:

Entrantes:

Cecina con queso de cabra

Calamares frescos

Huevos rotos

2/ plato a escoger:

Entrecot de ternera

Carrilleras ibéricas

Chuletillas de lechazo

Cachopo de jamón y queso

Merluza a la sidra o a la cazuela

Bacalao con pisto o a la vizcaína

Precio por persona 30€

Menú 3:

Entrantes:

Zamburiñas

Almejas marinera

Langostinos al horno

2/ plato a escoger:

Entrecot de ternera

Carrilleras ibéricas

Chuletillas de lechazo

Cachopo de jamón y queso

Merluza a la sidra o a la cazuela

Bacalao con pisto o vizcaína

Precio por persona 33€

Todos los menús incluyen:

Rioja ,Ribera del Duero,Rueda,Albariño,cerveza,sidra y refrescos.

No se incluye chupitos y copas.

Platos de postres variados

Café y pan

Se necesita confirmación con 5 días de antelación de segundos platos y comensales

Cualquier duda ponerse en contacto con Ivan:

984087511 / 661509550

Info@sidreriaelgatonegro.com

Un saludo

Enviado desde mi iPad.