

MENÚ DE GRUPO (MÍNIMO CUATRO PERSONAS)

5 ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

- Ensalada especial.
- Pulpo a la gallega.
- Fritura a la andaluza.
- Lomo ibérico, jamón serrano y queso curado.
- Calamares a la romana y croquetas de jamón.

PLATO PRICIPAL A ELEGIR

- Lubina a la palncha (con patatas y pimientos).
- Dorada a la plancha (con patatas y pimientos).
- Entrecot de ternera a la plancha (con patatas y pimientos).
- Chuletas de cordero (con patatas y pimientos).

POSTRE

- Tarta de repostería.

BEBIDA LIBRE DURANTE LA COMIDA

- Jarra de cerveza o sangría, vino, casera, refrescos y agua mineral.

PRECIO POR PERSONA:22 €

MENÚ GRUPOS PREMIUM CELEBRACIONES

(Comuniones, cumpleaños, reuniones, estudiantes, grupos de viaje, etc.)

CUATRO ENTRANTES CADA DOS PERSONAS

- Mariscada cocida con 4 gambas, 4 cigalas, 4 quisquillas, 4 langostinos.
- Surtido de jamón de reserva, lomo ibérico, queso manchego.
- Ensalada tropical con salmón, atún, anchoas.
- Calamares y croquetas de jamón.

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

- Chuletón de ternera.
- Solomillo de vaca.
- Dorada a la bilbaina.
- Arroz con bogavante y marisco (mínimo 2 personas).

POSTRE

- Tarata con helado.

BEBIDA

Jarra de cerveza o sangría, botella de Rioja, Rueda o Lambrusco cada dos personas

Refresco 350cl. o tercio de cerveza o agua mineral por persona .

PRECIO POR PERSONA: 29,95 €

**PRECIO POR PERSONA SIN LÍMITE DE BEBIDA DURANTE LA COMIDA, CAFÉ Y CHUPITO:
35,00 €**