

Menú 3. NORIA

COPA DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de "Pata Negra"
Queso 100 % de Oveja
Tortillitas de camarones de Estero
Taquitos de cazón en adobo
Croquetas de algas, piñones y roquefort
Carpaccio de Dorada y Aguacate
Salmorejo de remolacha con puntas de salicornia

DE PRIMERO (Raciones para 4 personas en mesa)

Ensalada Garum (Canónigos, tomate, aguacate, lisa crujiente, alga y cebolla frita, pasas, vinagreta de flor de Garum y flor de sal Ahumada)
Revuelto de Bacalao

DE SEGUNDO (Se elegirá un único plato)

Arroz marinero caldoso
Arroz negro caldoso
Solomillo de Cerdo a la Castellana
Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de nuestro estero natural al horno
Lomo de Lubina a la Salsa de la Abuela

Fino Granero
Moscatel Gloria
Tinto de la Casa
Blanco Sauvignon blanc
Cerveza
Refresco
Agua mineral

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ

BEBIDAS INCLUIDAS

BARRA:

- **Individual**
 - Combinado **4,00 €**
 - Refresco **1,80€**
 - Cerveza **1,60€**
- **Pack**
 - Botella abierta **28,00€**
 - Refresco **1,50€**
 - Hielo **Gratis**

Precio por persona: **45,00 €** (mínimo 25 comensales)