



Menú 3. VENENCIA

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 €** (a partir de 80 comensales)
+4,00 € (de 60 a 79 comensales)
+6,00 € (de 40 a 59 comensales)