

PRESUPUESTO CENA DIA 16 DE OCTUBRE

ENTREMESSES AL CENTRO MESA

(1 PLATO CADA 4 COMENSALES)

SURTIDOS IBÉRICOS BELLOTA

(JAMÓN IBÉRICO, CAÑA DE LOMO IBÉRICA Y QUESO OVEJA)

PULPO BRASEADO CON AROMAS A LAS FINAS HIERBAS

SURTIDO DE CROQUETAS CASERAS

CRUJIENTES DE CARRILLA IBÉRICA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR:

PLUMA DE CERDO IBÉRICO

MERLUZA A LA MARINERA

CANELONES RELLENOS DE COLA DE TORO

POSTRE

TARTA CASERA DE TOCINO DE CIELO Y QUESO CREMA

BEBIDA COMBINADA

BODEGA

CERVEZA CON Y SIN ALCOHOL

REFRESCOS VARIOS

VINO TINTO RIBERA DEL DUERO (CARRAMIMBRE)

VINO BLANCO FRIZZANTE

AGUA MINERAL

PRECIO DEL MENÚ: 30.00 €/COMENSAL

