



Menú estándar Pricipal 2012

Entrantes

Surtido de ibéricos.

Queso palmero de cabra asado con dos mojos.

Papitas negras.

Combinado de croquetas vegetarianas y buñuelos de bacalao.

Berenjenas crocantes a la miel.

Plato Principal

Pescado de temporada asado y en su jugo.

*Solomillo de ternera con miel de palma, frutos secos
y panaderas.*

*En este apartado ofreceremos platos de temporada a
parte de los concertados.*

Postre:

(A elegir)

Tarta de la abuelita/Leche asada/Biscuit de higos.

Todos postres hechos en casa.

Vinos:

Tinto Finca Engalia (Ribera del Duero).

Brumas de Ayosa (D.O. Valle de Güimar) 2010.

Precio por pax 26,10€

*En caso de querer incluir copa de cava Juve Camps rosé
incrementar precio por pax 1,95€.*

Este menú es orientativo, incluye los refrescos y cervezas.

Cualquier cambio que se quiera realizar

no dude en ponerse en

contacto con nosotros en el 922244617.

“Gracias por contar con nosotros.”