



Selección de Entrantes para compartir · Un plato principal a elegir entre los Segundos propuestos · Surtido de tartas variadas · Café o infusiones · Bebida que se servirá cuando de comienzo la celebración

#### PRECIO

27 € por persona  
IVA incluido

#### ENTRANTES

ENSALADILLA RUSA  
- Premio Gourmet -  
con aceite de oliva virgen extra

•  
CHORIZO CRIOLLO  
con salsa Chimichurri

•  
CROQUETAS CASERAS  
de Jamón Ibérico

•  
PATÉ DE LA CASA  
de higaditos de pollo  
con Oporto

#### SEGUNDOS

ENTRAÑA DE VACA  
acompañada de patatas fritas

•  
HAMBURGUESA TERNERA  
con tomate, cebolla braseada,  
lechuga, acompañada de  
patatas fritas

•  
PEZ MANTEQUILLA  
a baja temperatura con  
salteado de verduras

#### POSTRES

SURTIDO DE TARTAS  
tartas variadas de  
elaboración artesanal

•  
CAFÉ O INFUSIONES

#### BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO VERDEJO

AGUA MINERAL

#### PRECIO

30 € por persona  
IVA incluido

#### ENTRANTES

BERENJENAS  
rebozadas con miel y  
espuma de ali oli

•  
ENSALADILLA RUSA  
- Premio Gourmet -  
con aceite de oliva virgen extra

•  
CROQUETAS CASERAS  
de Carabinero

•  
PATÉ DE LA CASA  
de higaditos de pollo  
con Oporto

#### POSTRES

SURTIDO DE TARTAS  
tartas variadas de  
elaboración artesanal

•  
CAFÉ O INFUSIONES

#### SEGUNDOS

TACO DE ENTRECOTTE  
a la parrilla, acompañado de  
patatas fritas

•  
CARPACCIO DE SOLOMILLO  
con queso parmesano, rúcula,  
aceite de oliva virgen extra y  
reducción de Módena

•  
DADOS DE MERLUZA  
merluza rebozada, acompañada  
de espuma de ali oli

•  
CEVICHE DE LUBINA  
lima, cebolla roja, tomate y  
chips de yuca

#### BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO VERDEJO

CAÑAS

AGUA MINERAL

#### PRECIO

35 € por persona  
IVA incluido

#### ENTRANTES

CEVICHE DE LUBINA  
lima, cebolla roja, tomate y  
chips de yuca

•  
ENSALADILLA RUSA  
- Premio Gourmet -  
con aceite de oliva virgen extra

•  
CHORIZO CRIOLLO  
con salsa Chimichurri

•  
CROQUETAS CASERAS  
de Carabinero

#### POSTRES

SURTIDO DE TARTAS  
tartas variadas de  
elaboración artesanal

•  
CAFÉ O INFUSIONES

#### SEGUNDOS

LOMO BAJO  
al corte argentino,  
acompañado de patatas fritas

•  
CARPACCIO DE SOLOMILLO  
con queso parmesano, rúcula,  
aceite de oliva virgen extra y  
reducción de Módena

•  
DADOS DE MERLUZA  
merluza rebozada, acompañada  
de espuma de ali oli

•  
PEZ MANTEQUILLA  
a baja temperatura con  
salteado de verdura

#### BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

VINO BLANCO VERDEJO

CAÑAS

AGUA MINERAL