



MENÚ ESPECIAL 1

Degustación de entrantes a compartir

Jamón Ibérico de Guijuelo cortado a cuchillo

Gambas Blancas de Huelva a la plancha

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescados

Corvina al Horno con verduritas o Merluza de pincho a la plancha

Carnes

*Lechazo Asado, Chuletillas de Lechazo o Chuletón de Ternera avileña,
con su guarnición.*

Postres Caseros

*Tarta casera, Mousse de Limón, Frambuesa o Mango, Arroz con Leche o
Natillas*

Vino Ribera del Duero, Agua y pan

PRECIO 45,00 EUROS *(por persona iva incluido)*



MENÚ ESPECIAL 2

Degustación de entrantes a compartir

*Ensalada de Pimientos y Ventresca
Gamba blanca de Huelva a la plancha o ajillo*

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescados

Corvina al horno con verduritas o Merluza de pincho a la plancha

Carnes

*Lechazo Asado, Chuletillas de Lechazo o Chuletón de Ternera avileña,
con su guarnición.*

POSTRES CASEROS

*Tarta casera, Mousse de Limón, Frambuesa o Mango, Arroz con Leche o
Natillas*

Vino Ribera del Duero, Agua y pan

PRECIO 40,00 EUROS *(por persona iva incluido)*



MENÚ ESPECIAL 3

Degustación de entrantes a compartir

*Patatas importancia
Menestra de verduras naturales*

PLATO PRINCIPAL

(a elegir carne o pescado)

Pescados

Corvina al horno con verduritas o Merluza de pincho a la plancha

Carnes

*Lechazo Asado, Chuletillas de Lechazo o Chuletón de Ternera avileña,
con su guarnición.*

POSTRES CASEROS

*Tarta casera, Mousse de Limón, Frambuesa o Mango, Arroz con Leche o
Natillas*

Vino Ribera del Duero, Agua y pan

PRECIO 35,00 EUROS *(por persona iva incluido)*



CONDICIONES MENÚS 2019

- Los menús constan de dos entrantes a compartir para cada 4 comensales , un plato principal a elegir y un postre individual por persona , pan y bebida .
- Las bebidas incluidas en los menús son una botella de agua y una de vino por cada 3 comensales o 2 cañas copa por comensal que no beba vino . Resto de bebida consumida se cobrará a parte.
- Posibilidad de mejora de vinos consultar .
- Opción de Copa de Cava BRUT o BRUT NATURE se añadirá 2 € por comensal.
- Opción de Café , se añadirá 2 € por comensal .

CONTRATACIÓN

- Se deberán hacer las reservas mínimo con una semana de antelación .
- Se depositará un 10 % del total del presupuesto en el momento de la reserva como señal de la misma , la cual será descontada del total el día del evento . En caso de anulación se perderá el derecho a la misma si no se anula mínimo con una semana de antelación a la fecha de la comida o cena.
- Los segundos platos deberán facilitarse al restaurante mínimo con 4 días de antelación .