

MENÚ

Ensalada de vieiras.

Crema de bogavante.

Alcachofitas naturales rellenas de mollejas de cordero.

Lomo de merluza con crema de patata a la vainilla con
verduritas y fritada de piñones.

○

Taco de entrecot de buey con crema de hongos.

Corona de membrillo con helado de chirimoya y teja de
chocolate.

Incluidas tres consumiciones por persona, a elegir entre:
cerveza, refresco o copa de vino blanco, rosado o tinto de la
casa.

Agua mineral
Café o infusión.

50,00 € IVA incluido

El nº definitivo de comensales se confirmará 72h antes del
evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

Todos los extras, no incluidos en este menú, se facturarán
aparte.