

1.- MENÚ SIDRERÍA

Para empezar
Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero
Tortilla de Bacalao Estilo Sidrería
Pastel Templado de Centollo y Buey de Mar

Segundo Plato a Elegir

Merluza Frita a Nuestro Modo
o
Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa
o
Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas
o
Solomillo de Ternera con Salsa de Vino Tinto

De Dulce

Panchineta de Hojaldre Templada Rellena de Crema Pastelera
Café, Dulces y Chupito de Licor

Para Mojarlo todo: De Aperitivo de Entrada Cerveza, Refrescos, etc...
De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2019
De Vino Tinto Rioja Izadi Crianza 2017
(1 Botella de Vino, Blanco o Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 42.00 € IVA INCLUIDO
Mínimo de Comensales: 4 personas

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar un 30% (aproximado) del importe total de la factura. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.

