



Presupuesto para el día 15/12/17, horario 14.30

Quince personas aprox.

Aperitivo.

Cervezas, tintos de verano, Vinos Selectos, bermut, canapes variados, daditos de tortilla, aceitunas y fritas.

MENU

1º Entradas al centro de la mesa.

- PARRILLADA DE VERDURAS NATURALES .
- GAMBONES PLANCHA .
- JUDIONES DE LA GRANJA ○ CROQUETAS DE JAMON ○ EMPANADA GALLEGA.
- JAMON IBERICO, LOMO IBERICO Y QUESO SEMI CURADO.

2º Plato a elegir

- RODABALLO. (parrilla o Gallega)
- MERLUZA. (plancha, Gallega)
- CHLULETILLAS DE LECHAL.
- ENTRECOT DE NOVILLO AL CARBON (patata panadera y pimiento de Gernica)
- ESCALOPINES (salsa de champiñones o pimienta verde).
- SOLOMILLO

Postre. Bandeja mixta de tarta y helado.

Vino Rioja y blancos de Rueda, agua mineral, café y licores variados.

Precio por persona 40.00€ IVA incluido.