

Menú 2. FLOR de SAL

COPA DE BIENVENIDA

Tortillitas de camarones
Salmorejo cordobés con huevo de codorniz y jamón
Queso manchego con uva

DE PRIMERO (Raciones para 4 personas en mesa)

Ensalada de la Casa con salsa casera (rodaja de tomate, aguacate, caballa, salsa casera)
Puntas de Solomillo de Cerdo a la Castellana
Surtido de Pescado de Estero (dorada, robalo, baila, lisa y lenguado)

DE SEGUNDO (Se elegirán dos platos, para que el comensal elija en mesa el que desee)

Arroz marinero caldoso
Arroz negro caldoso
Arroz con carrillada caldoso
Solomillo de Cerdo al Oloroso
Carrillada Ibérica al vino tinto con piñones
Dorada de nuestro estero natural al horno con verduritas
Lomo de Robalo en salsa verde
Suprema de merluza a la marinera

TARTA DE CELEBRACIÓN

CAFÉ

BEBIDAS INCLUIDAS

Fino Granero
Moscatel Gloria
Tinto de Manuel Aragón
Blanco Sauvignon blanc
Cerveza
Refresco
Agua mineral

BARRA:

- Individual

- Combinado **4,00 €**
- Refresco **1,50€**
- Cerveza **1,50€**

- Pack

- Botella abierta **28,00€**
- Refresco **1,20€**
- Hielo **Gratis**

Precio por persona: **50,00 €**