



### Menú 3. PEDRO JIMÉNEZ

#### COPA DE BIENVENIDA

Jamón Ibérico de "pata negra"  
Queso manchego  
Tortillitas de camarones caseras  
Taquitos de cazón en adobo  
Croquetas caseras de algas, piñones y roquefort  
Cucharita de carpaccio de aguacate y dorada de estero natural  
Salmorejo de remolacha con puntas de salicornia

#### DE PRIMERO (Raciones para 4 personas en mesa)

Ensalada Tropical (lechuga, fruta del tiempo, langostino y salsa rosa)  
Revuelto de Bacalao

#### 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 a la Castellana  
Solomillo de cerdo al Pedro Jiménez  
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: **43,00 €** (a partir de 80 comensales)

+4,00 € (de 60 a 79 comensales)

+6,00 € (de 40 a 59 comensales)