



Menú 3. SAL de ESCAMA

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 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

COMBINADOS:

- Individuales
 - 4,00 € combinado
 - 1,50 refresco
 - 1,50 cerveza

- Pack
 - 28,00 € botella abierta
 - 1,20 refresco
 - Hielo GRATIS

Precio por persona: **43,00€**