



## NUESTROS MENUS PARA FIESTAS Y CELEBRACIONES

Validez 2011/ 12

### MENÚ NORDICO

Ensalada de aguacate con gambas  
Piquillos rellenos de bacalao  
Panes con ahumados surtidos  
Calamares fritos

\*\*\*\*

Bacalao fresco con pill-pil suave

ó

Escalopines al oloroso

\*\*\*\*

Profiteroles con chocolate Caliente

\*\*\*\*\*

**Precio: 32 € IVA Inc.**

### MENU SUREÑO

Surtido de chacinas Ibéricas  
Canutillos de salmón rellenos  
Berenjenas gratinadas con jamón y queso  
Salmorejo con ventresca de atún  
Revuelto de bacalao a la portuguesa

\*\*\*

Brocheta de rape y langostinos

ó

Ternera de Avila asada con salsa de setas

\*\*\*

Crepés con helado y chocolate caliente

\*\*\*

**Precio 37 € IVA inc.**

### MENU CUATRO ESTACIONES

Champiñones rellenos de queso  
Jamón Ibérico y queso viejo  
Pulpo a la gallega  
Anchoas selectas con aguacate

\*\*\*\*\*

Lomo de dorada a la bilbaina

ó

Carrillera ibérica al vino tinto

\*\*\*\*\*

Surtido de Postres variados

\*\*\*

**Precio: 33 € IVA inc.**

### MENU OTOÑAL

Ensalada de salmón marinado con aguacate  
Terrina de pato con foie y pistachos  
Alcachofas del tiempo con virutas de jamón

\*\*\*

Fabada asturiana

ó

Cordero lechal asado

ó

Rollo de atún con salsa de verduras

\*\*\*

Higos al Oporto con helado

**Precio: 30€ IVA inc.**

Nota: Los entrantes son a compartir

El plato principal es, a elegir en el restaurante

**Los Menús incluyen: Blancos andaluces, tintos de cosecha, Cervezas, Refrescos, etc. hasta el postre.**