

Menú III

Entrantes

Ensalada de ventresca de atún
Croqueta de jamón con queso curado de oveja
Chopitos de calamar
Pastel huertano

Principal

Asado de paletilla de cordero con guarnición de patatas y verduras

Postre

Paparajotes con chocolate caliente

Bodega

Vinos, cerveza barril, agua, refrescos y café

45 € persona "i.v.a. incluido"

NOTAS Y ACLARACIONES

1. En caso de cambiar entrantes se valorará el menú según lo elegido
2. Opciones de arroces, mínimo para 4 personas: Arroz de costilléjas con magra-pollo-conejo ó verduras. Suplemento de 4 € para arroz de marisco o banda.
3. Suplemento de 4 € en caso de elegir tarta u otro postre de la casa.
4. Postres de la casa opcionales: Tarta de la abuela, Brownie de chocolate con helado ó crema de arroz con leche.
5. Se pedirá entrega a cuenta del 20 % del total del evento para la contratación del mismo.
6. Se cobrarán las consumiciones previas al evento.
7. En caso de traer tarta por parte del cliente se exigirá ticket de compra y se cobrará 1 € por persona en concepto de servicio.
8. No se admitirán bajas de comensales el mismo día de la celebración.
9. El menú no incluye cava ó sidra.
- caso de elegir otros vinos se valorará el menú adecuando el precio según lo elegido.
10. Posibilidad de adaptar el menú para personas intolerantes.