

TARIFA 2019

MENÚ Nº1

ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota

Queso de Oveja Dayoyo

* * * * *

Huevos Camperos Arropados con Paletilla Ibérica
Variado de Pescado Frito

PLATO INDIVIDUAL

Carrillada Ibérica en Salsa Orosierra

ó

Lomos de Bacalao Confitado

POSTRE

Surtidos de Tartas Caseras

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

Vino Tinto Rioja, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco,
Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO POR PERSONA

30,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ Nº2

ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS

ENTRANTES

Surtido Chacinas Ibérica de Bellota

* * * * *

Tabla Foie de Pato y Mermeladas

Variado de Pescado Frito

Revuelto al Estilo "Casa Lucio"

PLATO INDIVIDUAL

Presa Ibérica a la Parrilla de Carbón de Encina

ó

Lomos de Bacalao s/Diel y s/Espinas al Braga Portugués

POSTRE

Surtido Tartas Caseras

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

*Vino Tinto Rioja, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco,
Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral*

PRECIO POR PERSONA

34,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ GRUPO Nº3

ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS

ENTRANTES

Surtido Chacinas Ibérica de Bellota

* * * * *

Muestra Ensaladilla con Gambas de Huelva

Croquetas de Jamón Ibérico

Revuelto "Orosierra"

(Patatas, Huevo, Paté y Langostinos)

PLATO INDIVIDUAL

Presa Ibérica a la Parrilla de Carbón de Encina

ó

Lomos de Lubina Salvaje a la Plancha

POSTRE

Surtido Tartas Caseras

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

*Vino Tinto Rioja, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco,
Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral*

PRECIO POR PERSONA

33,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ GRUPO Nº4

ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS

ENTRANTES

Surtido Chacinas Ibérica de Bellota

* * * * *

Langostinos Tigres

Variado de Pescado Frito

Revuelto "Orosierra"

(Patatas, Huevo, Paté y Langostinos)

PLATO INDIVIDUAL

Carrillada Ibérica en Salsa Orosierra

ó

Lomos de Bacalao s/Piel y s/Espinas al Braga Confitado

POSTRE

Surtidos Tartas Caseras

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

*Vino Tinto Rioja, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco,
Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral*

PRECIO POR PERSONA

36,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ GRUPO Nº5

ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS

ENTRANTES

Surtido Chacinas Ibérica de Bellota

* * * * *

*Tabla de Foie de Pato y Mermaladas
Ensalada con Queso de Cabra Templado y Nueces
Revuelto "Al Chef"*

(Patata, Cebolla, Jamón, Bacalao Ahumado)

PLATO INDIVIDUAL

*Medallones de Solomillo de Cerdo al Pedro Ximenez
ó*

Lomos de Lubina Salvaje a la Plancha

POSTRE

Surtido Tartas Caseras

CAFÉ Y CAVA

BODEGA

*Vino Tinto Rioja, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco,
Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral*

PRECIO POR PERSONA

34,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final

TARIFA 2019

MENÚ GRUPO Nº6

ENTRADA PARA CADA 4 PERSONAS

ENTRANTES

Jamón Ibérico de Bellota

Queso de Oveja Payoyo

* * * * *

Anchoas del Cantábrico Calibre 00

Langostinos Tigres

Revuelto "Al Chef"

(Patata, Cebolla, Jamón, Bacalao Ahumado)

PLATO INDIVIDUAL

Entrecot de Ternera a la Parrilla de Carbón de Encina

POSTRE

Buffet Tartas Caseras

CAFÉ Y COPA

BODEGA

*Vino Tinto Rioja, Vino Tinto Ribera del Duero, Vino Blanco,
Manzanilla, Cerveza, Refrescos y Agua Mineral*

PRECIO POR PERSONA

45,00 €

IVA INCLUIDO

Las consumiciones que se pidan en barra se incluirán a la factura final