



Bodega
Salas
eventos



eventos 2018 -19

www.bodegasalas.com 955 766 280

menú n^o 1

25,00 €

ENTRANTES:

- PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA
(QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

- RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE:

OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES, CROQUETAS CASERAS,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA Y CHOCOS FRITOS.

- PLATO PRINCIPAL A ESCOGER ENTRE:

SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE O PEZ ESPADA.
ARROZ CALDOSO DE MARISCOS. (En el caso de escoger arroz, éste
se servirá a todos los comensales sin opción a elegir)

- POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CASERA CON HELADO
O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

menú n^o 2

26,50 €

ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA
(QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS)

PLATO INDIVIDUAL DE MARICOS (GAMBAS Y LANGOSTINOS).

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE: OLIVAS DE LA TIERRA,
TORTILLA DE PATATAS CON SALSA AL WHISKY Y AJOS, PAN DE LA CASA
CON CARNE MECHÁ Y CHOCOS FRITOS.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER ENTRE:

SOLOMILLO A LA SOLERA O BACALAO AL AJO ARRIERO.

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CON HELADO
O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

menú nº 3

28,00 €

- ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA
(QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE:

OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES,
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS,
GAMBAS BLANCAS DE HUELVA Y MERO AL LIMÓN.

-DOS PLATOS PRINCIPALES

1º SALMOREJO.

2º ARROZ CALDOSO O CARRILLADA DEL CHEEF.

-POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CASERA CON HELADO
O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

menú nº 4

30,00 €

-ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA
(QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS)

PLATO INDIVIDUAL DE MARICOS (GAMBAS Y LANGOSTINOS).

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE: OLIVAS DE LA TIERRA,
SURTIDO DE PATÉS, ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS
PAN DE LA CASA CON BACALAO Y CHOCOS FRITOS.

- DOS PLATOS PRINCIPALES:

1º SECRETO IBÉRICO

2º MERLUZA CON JAMÓN IBÉRICO

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CON HELADO
O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

menú nº 5

22,00 €

- ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA
(QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE:
OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES,
CALAMARES DEL CAMPO Y CHOCOS FRITOS.

- PLATO PRINCIPAL: (A ESCOGER)

PAELLA de MARISCO, SOLOMILLO AL WHISKY O PEZ ESPADA.

- POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CASERA CON HELADO
O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

menú nº 6 (con recepción)

34,50 €

- RECEPCIÓN:

CROQUETAS MINI, TARTALETAS ENSALADILLA DE GAMBAS
MERO AL LIMON Y BUÑUELITOS DE BACALAO.

- EN LA MESA:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA
(QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

PLATO INDIVIDUAL DE MARISCOS (GAMBAS Y LANGOSTINOS).

1º ARROZ CALDOSO DE MARISCO

SORBETE DE LIMÓN

2º ATUN A LA PLANCHA O CARRILADA DEL CHEEF.

- POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CON HELADO
O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

menú infantil

12,00 €

AGUA, ZUMOS Y REFRESCOS

- ENTRANTES:

CROQUETAS CASERAS O CHACINA IBERICA.

- PLATO PRINCIPAL:

LOMOS CON PATATAS, PECHUGA PLANCHA O EMPANADA CON PATATAS.

- POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, HELADO O COMBINADO DE TARTAS CASERAS.

observaciones

Todos los menús llevan las bebidas incluidas:

Refrescos, cerveza, mosto, vino blanco Flor de Edalo (semidulce) o similar;
vino tinto Rioja Labraz Cosecha (Bodegas Fdez de Piérola), Manzana, agua.

Los menús de esta carta son orientativos pudiendo ser cambiando algunos de los entrantes por otros de características similares.

Si desea incrementar el menú con algún entrante, el precio de éste aumentaría en 1,50 € por persona.

Las tartas caseras son de: Chocolate negro con su salsa, Chocolate Blanco con dulce de leche y de Queso con Fresa.

Si desea cambiar el postre propuesto en los menús por un helado artesano solicite carta. El precio incrementa de 2 a 3 € por persona.

El café incrementa el precio del menú en 1,2 € por persona.

BOTELLA DE WHISKY, RON O GINEBRA

+ refrescos : 50 €

COPAS EN VASO DE TUBO 4 €.

La decoración y animación corren a cargo del cliente.

Si desea poner centros de flores en las mesas su precio es de 6 euros.