



menús eventos

Menú n°3

Precio: 28€

Plato de Chacina individual

Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica,
Chorizo Ibérico y Queso Viejo

Plato Individual de Marisco

Plato de Gambas Blancas y Langostinos

Revuelto de Bacalao

bacalao, cebollita, patatas y huevo

Tiras de Chocos Fritos

Dos Platos Principales

PRIMER PLATO: COCKTAIL DE MARISCOS

SEGUNDO PLATO: SECRETO IBÉRICO, DORADA
O SIMILAR.

Postre:

dos opciones:

- Porción de Tarta Casera con helado

tartas de limón, chocolate negro, tocino de cielo, de queso
y chocolate blanco con dulce de leche

bodega

cerveza, refrescos, vino blanco
Condado de Huelva semidulce
y vino tinto Rioja Cosecha.

Reservas:
95 576 62 80

Puede ver nuestros otros menús para eventos en:

www.bodegasalas.com

temporada 2021



«—————»
menús eventos

Menú nº4

Precio: 32 €

Plato de Chacina individual

Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica,
Chorizo Ibérico y Queso Viejo

Chipirón a la Plancha o Pan de la Casa con Bacalao

unos de nuestros clásicos, con salsita verde

tosta con aceite, salsa de pimentos y bacalao.

Huevos Estrellados con Chorizo

bandeja compuesta por patatas, huevos fritos, chorizo y pimientos de padrón. *

Dos Platos Principales

PRIMER PLATO: ARROZ CALDOSO

SEGUNDO PLATO: SECRETO IBÉRICO, DORADA O SIMILAR

Postre:

dos opciones:

➤ Porción de Tarta Casera con helado

tartas de limón, chocolate negro, tocino de cielo, de queso
y chocolate blanco con dulce de leche

bodega

cerveza, refrescos, vino blanco
Condado de Huelva semidulce
y vino tinto Rioja Cosecha.

Reservas:
95 576 62 80

Puede ver nuestros otros menús para eventos en:
www.bodegasalas.com

«—————»
temporada 2021