



eventos 2021

www.bodegasalas.com

menú n^o 1

24,00 €

ENTRANTES:

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

- **RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE:**
SURTIDO DE PATES, CROQUETAS CASERAS,
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 o TARTA CASERA CON HELADO.

menú n^o 2

28,00 €

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,
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 o TARTA CON HELADO



eventos 2021

www.bodegasalas.com

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:
PAN DE LA CASA CON CARNE ECHADA Y QUESO VIEJO,
COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS ,
LANGOSTINOS Y MERO AL LIMÓN.

-DOS PLATOS PRINCIPALES

1º SALMOREJO.

2º ARROZ CALDOSO O CARRILLADA DEL CHEEF.

-POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN o TARTA CASERA CON HELADO.

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).

PLATO INDIVIDUAL DE CHOCOS FRITOS.

- DOS PLATOS PRINCIPALES:

1º SECRETO IBÉRICO

2º MERLUZA CON JAMÓN IBÉRICO

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CON HELADO



eventos 2021

www.bodegasalas.com

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 O HELADO.

observaciones

Todos los menús llevan las bebidas incluidas:

Refrescos, cerveza, mosto, vino blanco Flor de Edalo (semidulce) o similar;
vino tinto Rioja Ladrón de Guevara Cosecha , Manzanilla, agua.

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

Si desea introducir Ración de Gambas en su menú el precio
incrementa en 3 euros 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.

COPAS EN VASO DE SIDRA 5€.

La decoración y animación corren a cargo del cliente.
Si desea poner centros de flores en las mesas su precio es de 6 euros.