



«—————»
menús eventos

«—————»
Menú n°1

Precio: 25€

Plato de Chacina individual —————●

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

Ración por cada 4 personas

Surtido de Patés con Huevo Hilado✱

Pan de la Casa con Carne Mechá y Queso✱

tosta de pan con aceite, salmorejo, carne mechá y queso viejo

Tiras de Chocos Fritos➤

Plato individual a escoger entre carne o pescado

«—————» SOLOMILLO A LA PIMIENTA O PEZ ESPADA
o Arroz caldoso de Mariscos (plato único para todos)

Postre:

dos opciones:

- Porción de Tarta Casera con helado
- Combinado de Selección de Tartas de la Casa
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.

Puede ver nuestros otros menús para eventos en:

Reservas:
95 576 62 80

www.bodegasalas.com

«—————»
temporada 2021/2022



«—————»
menús eventos

Menú n°2

Precio: 26 €

Ración por cada 4 personas

Plato de Chacina individual

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

Plato de Marisco

Plato de Langostinos

Revuelto de Bacalao

bacalao, cebollita, patatas y huevo

Calamares del Campo

Croquetas Caseras de Pollo y Cabrales

«—————» Plato individual a escoger entre carne o pescado
CHURRASCO, PECHUGA, SOLOMILLO W., PEZ ESPADA, MERLUZA CON JAMÓN,
o Arroz caldoso de Mariscos (plato único para todos)

Postre: dos opciones:

- > Porción de Tarta Casera con helado
- > Combinado de Selección de Tartas de la Casa
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 2021/2022



«—————»
menús eventos

«—————»
Menú n°3

Precio: 28€

Plato de Chacina individual

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

Plato Individual de Marisco*

Plato de Gambas Blancas y Langostinos

«—————» *Tortilla de Patatas con Salsa al Whisky*

Tiras de Chocos Fritos>

Pan de la Casa con Carne Mechá*

tosta de pan con aceite, salmorejo, carne mechá

«—————» **Plato Principal**

SOLOMILLO AL WHISKY O BACALAO AL AJO ARRIERO

Postre:

dos opciones:

- > Porción de Tarta Casera con helado
- > *Combinado de Selección de Tartas de la Casa*
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 2021/2022