



«—————»  
*menús eventos*

## Menú nº4

**Precio: 28 €**

### Plato de Chacina individual

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

### Plato Individual de Marisco

Plato Langostinos

### Pan de la Casa con Carne Mechá

tosta de pan con aceite, salmorejo, carne mechá

### Croquetas Caseras de Pollo y Cabrales

Ración por cada 4 personas

### Dos Platos Principales

PRIMER PLATO: SALMOREJO

SEGUNDO PLATO: CARRILLADA DEL CHEEF O BACALAO 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](http://www.bodegasalas.com)

«—————»  
temporada 2021/2022



menús eventos

## Menú nº5

Precio: 30 €

### Plato de Chacina individual

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

### Plato Individual de Marisco

Plato de Gambas y Langostinos

### Plato Individual de Chocos Fritos

## Dos Platos Principales

PRIMER PLATO: SECRETO IBÉRICO

SEGUNDO PLATO: LOMO MERLUZA CON JAMÓN IBÉRICO

*Lomo de merluza relleno de jamón y rebozado en Huevo*

### 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](http://www.bodegasalas.com)

temporada 2021/2022



menús eventos

## Menú nº6

Precio: 30 €

### Plato de Chacina individual

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

### Plato Individual de Marisco

Plato de Gambas y Langostinos

### Dos Platos Principales

PRIMER PLATO: ARROZ CALDOSO

SEGUNDO PLATO: SECRETO, DORADA O SIMILAR.

### 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](http://www.bodegasalas.com)

temporada 2021/2022

## 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

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

Si desea incrementar el menú con algún entrante, el precio de éste aumentaría en 2,00 € por persona.

Si desea añadir copa de recepción a cualquiera de los menús el precio incrementa en 6 euros.

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 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.