

eventos

temporada 2022/2023

Menú n° 1

Precio: 27 €



Plato de Chacina Individual:

Jamón Ibérico, Caña de Lomo Ibérica, Salchichón Ibérico y Queso Viejo.

Ración por cada Cuatro Personas:

- Surtido de Patés con Huevo Hilado
- Pan de la Casa con Carne Mechada
- Tiras de Chocos Fritos.

Plato Principal a escoger entre Carne o Pescado:

Solomillo al Roquefort o al Whisky, o Pez Espada.
Arroz Caldoso de Marisco (Plato único para todos).

Postre:

Combinado de Tartas de la Casa
o Tarta de Celebración.

Sorbete de Limón (antes de Plato Principal) : 1,50 €

Café: 1,20 €

Copas : 5,00 €

Bodega: Cerveza, Refrescos, Vino Blanco Libalis (D.O. Rioja)
Vino Tinto Torrefiel Cosecha (D.O. Ribera del Duero).

www.bodegasalas.com