

eventos

temporada 2022/2023

Menú n° 2

Precio: 28 €



Plato de Chacina Individual:

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

Plato individual de Langostinos.

Ración por cada Cuatro Personas:

- Calamares del Campo
- Croquetas Caseras de Pollo y Cabrales
- Revuelto de Bacalao.

Plato Principal a escoger entre Carne o Pescado:

Churrasco, Pechuga, Solomillo al Whisky, Pez Espada. Merluza con Jamón.
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