

eventos

temporada 2022/2023

Menú n°3

Precio: 30 €



Plato de Chacina Individual:

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

Plato individual de Marisco:

Gambas y Langostinos.

Ración por cada Cuatro Personas:

- Tortilla de Patatas con Salsa al Whisky
- Pan de la Casa con Carne Mechada
- Tiras de Chocos Fritos.

Plato Principal a escoger entre Carne o Pescado:

Solomillo al Whisky y Bacalao al Ajo Arriero.

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