

Menú N° 1

23,00 €

ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA (QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS),

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE: OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES, CROQUETAS CASERAS, GAMBAS BLANCAS DE HUELVA Y CHOCOS FRITOS.

PLATO PRINCIPAL, A ESCOGER ENTRE:

SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE O PEZ ESPADA.

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CASERA CON HELADO .



Menú N° 2

25,00 €

ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA (QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

PLATO INDIVIDUAL DE MARICOS (GAMBAS Y LANGOSTINOS).

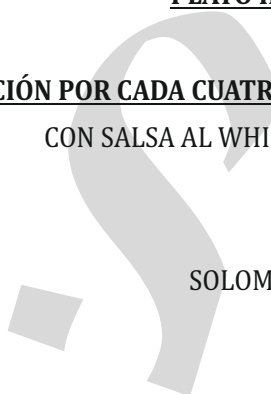
RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE: OLIVAS DE LA TIERRA, TORTILLA DE PATATAS CON SALSA AL WHISKY Y AJOS, PAN DE LA CASA CON CARNE MECHÁ Y CHOCOS FRITOS.

PLATO PRINCIPAL A ESCOGER ENTRE:

SOLOMILLO A LA PIMIENTA VERDE O BACALAO AL AJO ARRIERO.

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTA CASERA CON HELADO.



BODEGA
Salas
M • E • S • O • N

Menús Eventos

2017-18

www.bodegasalas.com

Información y reservas 955 766 280

Bodega Salas

C/ Prado nº 87

Bollullos de la Mitación

Menú N° 3

26,50 €

ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA (QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE: OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES, COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS, GAMBAS BLANCAS DE HUELVA Y MERO AL LIMÓN.

DOS PLATOS PRINCIPALES:

1º SALMOREJO

2º PAELLA, CARRILLADA EN SALSA, SOLOMILLO AL AJO, (OTRO GUIISO CONCERTADO).

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN, TARTAS CASERAS CON HELADO

Menú N°4

28,50 €

ENTRANTES:

PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBÉRICA (QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS).

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE: OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES, COGOLLOS DE TUDELA CON ANCHOAS, GAMBAS BLANCAS DE HUELVA Y TAQUITOS DE BACALAO.

DOS PLATOS PRINCIPALES:

1º PRESA , SECRETO O SOLOMILLO IBÉRICO.

2º PEZ ESPADA O URTA A LA ROTEÑA.

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN O TARTA CASERA CON HELADO.

Menú Nº 5 **20,00 €**

ENTRANTES:

RACIÓN POR CADA CUATRO PERSONAS AL CENTRO DE:

CHACINA IBÉRICA (QUESO, JAMÓN, CAÑA DE LOMO Y CHORIZO IBÉRICOS),
OLIVAS DE LA TIERRA, SURTIDO DE PATES,
CALAMARES DEL CAMPO , Y CHOCOS FRITOS.

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO AL WHISKY, PEZ ESPADA
O PAELLA.

POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN O TARTA CASERA CON HELADO.

Menú Infantil **12,00 €**

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.

Menú con Recepción 33 €

RECEPCIÓN:

CROQUETAS MINI, TARTALETAS ENSALADILLA DE GAMBAS,
MERO AL LIMÓN Y BUÑELITOS DE BACALAO.

EN LA MESA:

- 1.- PLATO INDIVIDUAL DE CHACINA IBERICA
- 2.- PLATO INDIVIDUAL DE GAMBAS Y LANGOSTINOS.

PLATOS PRINCIPALES:

- 1.- COCKTAIL DE MARISCOS O SALMOREJO
SORBETE DE LIMÓN
- 2.- SOLOMILLO A LA ANDALUZA



POSTRE:

TARTA DE CELEBRACIÓN O TARTA CASERA CON HELADO.

Observaciones

TODOS LOS MENÚS LLEVAN INCLUIDA LA BEBIDA:

REFRESCO, CERVEZA, MOSTO, VINO BLANCO
CASTILLO SAN DIEGO O SIMILAR,
VINO TINTO VEGA IZÁN O SIMILAR,
MANZANILLA, LAMBRUSCO, AGUA.

Los menús en esta carta expuestos son solo orientativos.

Los entrantes podrán cambiarse a gusto del cliente
por otros de similares características.

Si desea incrementar el menú con algún entrante,
el precio de éste aumentaría en 1,50 por persona.

Tartas Caseras a elegir entre:

Tartas de Queso

Tarta de Chocolate Blanco con dulce de leche
Tarta de Chocolate Negro con su Salsa

El Café incrementa el menú en 1 € por persona.

BOTELLA DE WHISKY, RON O GINEBRA: 40 €
(White Label, JB, Ballantines, Beefeater, Larios,
Rives, Ron Cacique, Bacardi, Pampero, Barceló)
Refrescos: 1 euro.

PRECIO DE COPAS EN VASO DE TUBO: 4 €

**Si desea barra libre el precio por
persona y hora es de :**