

MENÚ 1

APERITIVOS

Fríos

Jamón ibérico
Gambas blancas de Huelva
Papas aliñadas

Calientes

Ensalada de espinacas
Chanquetes fritos con pimentada
Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica trinchada con patatas y pimientos del
Padrón

POSTRE

Tarta choco galletas con salsa caliente de chocolate
blanco

o

Coulant de chocolate blanco con helado de nata
Botella de cava de la casa

BODEGA

Vino blanco de la casa
Vino tinto de la casa
Cerveza
Refrescos
Agua
Zumos

47 €

Todo a compartir entre 4 pax.
Mínimo 20 pax adultos.
Precio por pax.

MENÚ 2

APERITIVOS (A COMPARTIR ENTRE 4 PAX)

Fríos

Gambas blancas de Huelva
Ensaladilla casera de atún

Calientes

Taquito de merluza frito
Almejas a la marinera

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Abanico ibérico de bellota con patatas y pimientos
del Padrón

o

Merluza de pincho en salsa verde

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de queso casera

o

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Copa de cava de la casa

BODEGA

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Cerveza

Refrescos

Agua

Zumos

45€

Todo a compartir entre 4 pax.
Mínimo 20 pax adultos.
Precio por pax.

MENÚ 3

APERITIVOS (A COMPARTIR ENTRE 4 PAX)

Fríos

Ensalada de búfala

Aliño de patatas

Foie de hígado de pato casero con tostas y mermeladas

Calientes

Revuelto de bacalao

Taquito de merluza frito

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Lagartito ibérico con patatas fritas y pimientos del Padrón

o

Bacalao a la plancha con salsa verde

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de chocogalleta con coulis de chocolate

o

Mini torrija casera en pan brioche con helado de leche merengada

Copa de cava de la casa

BODEGA

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Cerveza

Refrescos

Agua

Zumos

50€

Mínimo 20 pax adultos.
Precio por pax.

MENÚ 4

APERITIVOS (A COMPARTIR ENTRE 4 PAX)

Fríos

Gambas blancas de Huelva
Caña de lomo 100% ibérica

Calientes

Taquito de merluza
Almejas a la marinera
Chanquetes con huevos y pimientos

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Arroz con pato
o
Arroz a la marinera

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de zanahoria casera
o
Tarta de queso casera
Copa de cava de la casa

BODEGA

Vino blanco de la casa
Vino tinto de la casa
Cerveza
Refrescos
Agua
Zumos



Mínimo 30 pax adultos.
Precio por pax.

MENÚ 5

APERITIVOS (A COMPARTIR ENTRE 4 PAX)

Fríos

Gambas blancas de Huelva
Surtido ibérico

Calientes

Alcachofas con yema de huevo y cecina
Choco frito
Vieira con puré y ajo verde de pistacho (Individual)

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Pluma ibérica con patatas fritas y pimientos del
Padrón

o

Corvina con crema de gambas al ajillo

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de zanahoria casera

o

Lingote de trufa con frambuesa
Copa de cava de la casa

BODEGA

Vino blanco de la casa

Vino tinto de la casa

Cerveza

Refrescos

Agua

Zumos

55€

Mínimo 30 pax adultos.
Precio por pax.

MENÚ 6

APERITIVOS (A COMPARTIR ENTRE 4 PAX)

Fríos

Gambas blancas de Huelva
Tabla de quesos
Ensalada de burrata

Calientes

Almejas salvajes al ajillo
Calamar de potera frito con alioli casero
Gozas de langostinos con mayo de kimchi

PLATO PRINCIPAL (INDIVIDUAL)

Presa ibérica con patatas fritas y pimientos del
Padrón
o
Bacalao gratinado con alioli y langostinos

POSTRE (INDIVIDUAL)

Tarta de queso casera
o
Coulant de chocolate con helado de vainilla
Copa de cava de la casa

BODEGA

Vino blanco de la casa
Vino tinto de la casa
Cerveza
Refrescos
Agua
Zumos

60€

Mínimo 30 pax adultos.
Precio por pax.

