

## Menú C-1

### Entradas a compartir para cada 4 personas:

*Jamón Ibérico de bellota*

*Ensalada de Salmón marinado sobre patata cocida alcaparras, huevo duro y pepinillo*

*Revuelto de gulas con gambas*

*Langostinos de Sanlúcar cocidos acompañados de dos salsas*

### Segundos a elegir

*Cordero Asado con guarnición de patata panaderas*

*Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas*

*Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor*

*Lubina a la Bilbaína con patatas al vapor y pimientos del piquillo*

### Postre:

*Tarta san Marcos con helado acompañado de cava*

*Café y licores de la casa*

### Bebidas incluidas y bodega:

*Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.*

*Precio del menú: 52,50€ IVA Incluido*

## Menú C-2

### Entradas a compartir para cada 4 personas:

*Rueda de Ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón  
y queso manchego)*

*Ensalada de Cogollos de Tudela con pimientos asados, ventresca y  
anchoas del Cantábrico*

*Pimientos Rellenos de Bacalao*

*Gambas blancas de Huelva cocidas*

### Segundos a elegir

*Cordero Asado con guarnición de patatas panaderas*

*Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas*

*Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor*

*Lubina a la Bilbaína con guarnición de patatas vapor y pimientos del  
piquillo*

### Postre:

*Tarta san Marcos con helado acompañado de cava  
Café y licores de la casa*

### Bebidas incluidas y bodega:

*Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua,  
refrescos y cerveza.*

*Precio del menú: 59,50€ IVA Incluido*

## Menú C-3

### Entradas a compartir para cada 4 personas:

*Rueda de Ibéricos (Jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)*

*Ensalada de tomate pelado con bonito escabechado casero y cebolla caramelizada*

*Almejas de carril fritas*

*Gambas blancas de Huelva y Langostinos cocidos*

*\*Sorbete de limón al cava\**

### Segundos a elegir

*Cordero o cochinitillo asado con guarnición de patatas panderas*

*Solomillo de ternera con guarnición de patatas panaderas*

*Entrecot de buey a la parrilla con guarnición de patatas panaderas*

*Merluza Juaneca con gambas, pimiento asado y patatas al vapor*

*Bacalao a la riojana*

### Postre:

*Tarta san Marcos con helado acompañado de cava*

*Café y licores de la casa*

### Bebidas incluidas y bodega:

*Vino tinto Rioja Crianza, vino blanco Rueda Verdejo, agua, refrescos y cerveza.*

*Precio del menú: 68,50€ IVA Incluido*

*Los menús que les hemos detallado pueden ser modificados a su gusto en cuyo caso podría variar el precio de los mismos.*

*En la factura final figurará como mínimo el número de personas establecido en el momento de la reserva, con un margen de reducción de 5 personas.*

*Se confirmará la reserva previo pago de 200.-€ de señal (efectivo, tarjeta o transferencia bancaria)*

*La confirmación del menú se realizará con un mes de antelación.*

*Los montajes de las mesas quedaran sujetos al espacio del salón elegido para su celebración, una vez elegido el montaje y ubicación solo podrá ser modificado cuando el espacio lo permita.*

*Las mesas serán decoradas con centros florales*

*Animación infantil incluida en el precio del menú según la fecha (Consultar) se realizará por uno o varios animadores y tendrá una duración de una hora y media aproximadamente.*

*Los salones tendrán que desalojarse a las 17.45H habilitándoles otro espacio de su agrado.*

*Todos los sábados de mayo desde las 16.30H ponemos a su disposición nuestra discoteca para amenizar la sobremesa durante toda la tarde, con la opción de coger tickets de copas y refrescos para su comunión (Otras fechas consultar, posibilidad de contratar discoteca privada).*

***Disponemos de aparcacoches para nuestros clientes***

*Menú de niños:*

*Entradas: a compartir*

*Jamón ibérico*

*Segundo:*

*Escalope de pechuga de pollo, calamares a la romana, croquetas de jamón con guarnición de patatas fritas*

*Postre:*

*Tarta san Marcos con helado*

*Bebidas:*

*Coca cola, naranja, limón y agua mineral.*

*Precio del menú: 23,80€*