



*Estimado amigo/a:*

*Les presento una selección de menús que hemos confeccionado un grupo de profesionales que trabajamos día tras día con todo el cariño y esmero para que cualquier tipo de evento sea del disfrute de nuestros clientes.*

*Estos menús parten de la base con la que trabajamos normalmente, pero no significa que no se puedan modificar a su gusto y semejanza hasta confeccionar el que le sea de mayor agrado y satisfacción.*

*Sabiendo lo que significa para nuestros clientes y para nosotros quedar bien ante cualquier celebración, solo cabe decir que nos tienen a su entera disposición para cualquier tipo de duda o aclaración.*

*Esperando que los menús sean de su agrado, no dude en ponerse en contacto con nosotros, que estaremos encantados de atenderles personalmente.*

**GRACIAS.**

*Atentamente: Javier Almansa.*



## ***MENÚ N° 1***

### ***APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA***

*Olivas Sevillanas*  
*Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón*  
*Mousse de Hígado de Oca con compota de Frambuesa*  
*Croquetitas Caseras del Puchero*  
*Revuelto de Setas, Langostinos y Jamón*

### ***PLATO PRINCIPAL***

*Arroz Caldoso Marinera*  
*O*  
*Solomillo Ibérico a la Almendra*

### ***POSTRE***

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

### ***BODEGA***

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Crianza*  
*Vino Blanco de la Tierra*  
*Agua Mineral*

***35€/Comensal***  
*(10%IVA INCLUIDO)*



**MENÚ N° 2**

**APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA**

*Olivas Sevillanas*  
*Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva*  
*Parrillada de Verduritas de La Huerta*  
*Taquitos de Merluza al Limón*  
*Timbal de Bacalao Dorado con sus Patatitas Pajas*

**PLATO PRINCIPAL**

*Delicias de Ibérico a la Mostaza*  
*O*  
*Corvina a la Roteña*

**POSTRE**

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

**BODEGA**

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Crianza*  
*Vino Blanco de la Tierra*  
*Agua Mineral*

**40€/Comensal**  
*(10%IVA INCLUIDO)*



## **MENÚ N° 3**

### **APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA**

*Olivas Sevillanas*  
*Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva*  
*Revuelto Tierra y Mar*  
*Taquitos de Corvina Fritos*  
*Carpaccio de Ternera con Idiazábal y Piñones*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Presa Ibérica con Salsa de Huevo Frito*  
*O*  
*Lomo de Bacalao en Salsa Verde con sus Almejas*

### **POSTRE**

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

### **BODEGA**

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Crianza*  
*Vino Blanco de la Tierra*  
*Agua Mineral*

**45€/Comensal**  
(10%IVA INCLUIDO)



## **MENÚ N° 4**

### **APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA**

*Olivas Sevillanas*  
*Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva*  
*Micuit de Pato con Reducción de Vino Pasas del Abuelo*  
*Timbal de Morcillas y Langostinos*  
*Almejas de Carril a la Marinera*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Solomillo de Ternera en su Jugo Con salsa de Amontillado y Foie*  
*O*  
*Merluza A la Marinera con sus Almejas y Langostinos*

### **POSTRE**

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

### **BODEGA**

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Crianza*  
*Vino Blanco de la Tierra*  
*Agua Mineral*

**50€/Comensal**  
(10%IVA INCLUIDO)



## **MENÚ N° 5**

### **APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA**

*Olivas Sevillanas*  
*Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva*  
*Anchoas Imperiales sobre lecho de Tomate Natural*  
*Almejas de Carril a la Marinera*  
*Langostinos de Trasmayo Cocidos*

### **PLATO PRINCIPAL**

*Solomillo de Buey o Vaca con Foie y reducción de P.X.*  
*O*  
*Merluza de Celeiro con Cocochas y Almejas*

### **POSTRE**

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

### **BODEGA**

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Crianza*  
*Vino Blanco de la Tierra*  
*Agua Mineral*

**55€/Comensal**  
*(10%IVA INCLUIDO)*

# Almansa



# sevilla

## **MENÚ N° 6**

### **APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA**

*Olivas Sevillanas*  
*Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva*  
*Wok de Verduritas de la Huerta con Sésamo Tostado*  
*Langostino de Trasmayo Cocido*

### **PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR**

*Rape Sapito a la Parrilla con su refrito*  
\*\*\*  
*Chuletón de Buey o Vaca a la Parrilla*

### **POSTRE**

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

### **BODEGA**

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Reserva*  
*Vino Blanco Rueda de Valladolid*  
*Agua Mineral*

**60€/Comensal**  
(10%IVA INCLUIDO)



## ***MENU ESPECIAL PARA COMPARTIR***

*Olivas Sevillanas*  
*Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón*  
*Mousse de Hígado de Oca con Compota de Frambuesa*  
*Taquitos de Corvina Fritos*  
*Chistorritas de Arbizu a la Parrilla*  
*Croquetitas Caseras del Puchero*

\*\*\*

*Entrecott de Ternera Natural a la Parrilla*  
*O*  
*Presal Ibérica a la Parrilla*

### ***POSTRE***

*Surtido de Repostería Casera o Tarta*  
*Café*

### ***BODEGA***

*Manzanilla de Sanlúcar*  
*Cerveza Cruzcampo*  
*Refrescos*  
*Rioja Tinto Crianza*  
*Vino Blanco de la Tierra*  
*Agua Mineral*

***37,50€/Comensal***  
*(10%IVA INCLUIDO)*