



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
Gajos de Tomate con Melva Canutera
Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón
Carpaccio de Ternera con Parmesano
Croquetitas Caseras del Puchero

PLATO PRINCIPAL

Solomillo Iberico a la Mostaza
O
Lomo de Lubina a la Bilbaina

POSTRE

Surtido de Repostería Casera
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic gentileza de la Casa

40€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 2

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Ensaladilla Casera de Bogavante
Taquitos de Corvinas Fritos
Timbal de Bacalao Dorado con sus Patatitas Pajas

PLATO PRINCIPAL

Presa Iberica a la Parrilla
O
Corvina a la Roteña

POSTRE

Surtido de Repostería Casera
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic gentileza de la casa

45€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 3

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Huevos Trufados con Foie
Tacos de Merluza a la Romana
Esparragos Cojonudos atemperados en la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Entrecott de Vaca Retinta
O
Lomo de Bacalao en Salsa Verde con sus Almejas y Langostinos

POSTRE

Surtido de Repostería Casera
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic genileza de la Casa

50€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 4

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Tartar de Atun Rojo
Timbal de Morcillas y Langostinos
Almejas de Carril Al amontillado

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Vacuno Mayor a la Parrilla
O
Merluza A la Marinera con sus Almejas y Langostinos

POSTRE

Surtido de Repostería Casera
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic genlileza de la casa

55€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 5

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Medallon de Morcilla de Burgos conb Huevecito de Codorniz
Surtido de Mollejas, Hígados Riñones y Sesitos de Lechal
Langostinos de Trasmayo a la parrilla

PLATO PRINCIPAL

Cochinillo Lechón asado estilo Segovia
O
Lechazo Asado

POSTRE

Surtido de Repostería Casera
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic genlileza de la casa

55€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)

Almansa



sevilla

MENÚ Nº 6

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Tortilla especial de Bacalao
Langostino de Trasmayo a la Parrilla
Kokotxas de Merluza Rebozadas

PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR

Chuletón de Vaca Gallega a la Parrilla
Pimientos del Piquillos Confitados

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic genileza de la casa

60€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ ESPECIAL EL MAR EN LA PARRILLA

Olivas Sevillanas
Anchoas de Santoña sobre Lecho de Tomate Natural
Navajas de Islas Cies
Almejas de Carril
Langostinos de Trasmallo
Pulpo a la Parrilla sobre Parmentier de Patatas

PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR

Rape a la Parrilla con su Refrito

POSTRE

Surtido de Repostería Casera
Café

BODEGA

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

Mini Gintonic genileza de la casa

62,50€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENU ESPECIAL PARA COMPARTIR

Olivas Sevillanas

Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón

Revuelto de Setas, langostinos y Jamón

Taquitos de Corvina Fritos

Chistorritas de Arbizu a la Parrilla

Croquetitas Caseras del Puchero

Entrecott de Ternera Natural a la Parrilla

O

Presa Iberica a la Parrilla

POSTRE

Surtido de Repostería Casera

Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar

Cerveza Cruzcampo

Refrescos

Rioja Tinto Crianza

Vino Blanco de la Tierra

Agua Mineral

Sorbete de Limón gentileza de la casa

38,50€/Comensal

(10%IVA INCLUIDO)

