

MENÚ GRUPOS SAN FERMÍN 2019

MENÚ INCLUYE: vino, sidra, agua, pan y postre. IVA incluido.

PARA EMPEZAR

CHISTORRA DE LA CASA

ENTRANTES

Al centro

ENSALADA DE JAMÓN DE PATO
con nueces y vinagreta de mostaza
y balsámico

CROQUETAS ARTESANAS VARIADAS

REVUELTO DE HONGOS Y GAMBAS
con virutas de jamón ibérico

SEGUNDOS

A elegir

CARNES:
RABO DE VACA
al vino tinto

PESCADOS:
LUBINA AL HORNO
con patatas panaderas y piquillos

JARRETE DE CORDERO
al horno a baja temperatura

TRONCO DE BACALAO
con pisto

ENTRECOT DE TERNERA
con patatas y pimientos rojos del piquillo

LOMO DE MERLUZA
a la crema de cava

ESCALOPINES DE TERNERA
al roquefort

ASADO DE CORDERO Y COCHINILLO
un 1/4 para 2 personas / supl. 12€ por persona
(encargo previo)

POSTRES

TARTA DE QUESO CASERA
con frutos rojos

COULANT DE CHOCOLATE

CUAJADA DE VALERDI
con nueces y miel

SORBETE DE LIMÓN
al cava

HELADOS VARIADOS

34,80€

Precio por persona.

