

MENÚS TURÍSTICOS

PRIMEROS PLATOS

Ensalada mixta completa con huevo cocido y atún
Arroz caldoso de pollo y verduras
Pasta con boloñesa
Patatas revolconas con torreznos
Crema de verduras con croutons
Sopas de ajo al estilo Castellano
Lentejas estofadas con chorizo

SEGUNDOS PLATOS

Merluza a la romana con patatas panadera
Fritura de cazón adobado con menestra de verduras y jamón
Lomo de mero con cachelos en salsa verde
Chuleta de Sajonia a la parrilla con salsa de queso azul y patatas fritas
Pollo asado con bastones de patatas
Albóndigas de carne con salsa de tomate de caserío
Cordon Bleu con menestra de verduras

POSTRES

Natillas caseras con galleta María
Arroz con leche y cítricos
Macedonia
Torrijas fritas con miel y canela
Yogures variados
Tarta de queso al horno
Sopa fría de melón con bola de helado

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.

Menú cerrado, siendo el mismo para todos los comensales.

El N° de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo éste el N° mínimo a efectos de facturación.