

Menú celebración B 004

Cóctel de bienvenida:

Croquetas: marisco, rabo de toro y setas y queso
Palitos de berenjena a la miel
Cucharita de ensaladilla de pescado azul
Barqueta de chipirón con all i oli

Bebidas: Vinos D.O. Alicante, cerveza, refrescos y agua mineral

Aperitivos a compartir:

Ensalada de tomate con mojama y encurtidos
Jamón ibérico de bellota con pan cristal y morterito de tomate
Coca con cebolla y anchoa
Quisquillas hervidas

Entrada individual:

Degustación de arroz a banda (1/2 ración)

Plato principal: (para confirmar la semana anterior al evento)

Merluza en salsa verde (1/2 ración)

O

Lomo de buey asado a la parrilla (1/2 ración)

Postre:

Tarta San Marcos con yema tostada

Copa de cava/sidra

Café/infusión

Bebidas:

Vinos D.O. Alicante
Agua mineral, cervezas, refrescos

Presupuesto por persona: 67€ IVA incluido

Barra libre 14€ IVA incluido (2 horas)

Menú revisado junio 2021, vigencia de 6 meses.

Menú para un mínimo de 15 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el café. Contratación con un mínimo de 48 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados

Cod 14642