

MENÚ GRADUACIONES 2019 (Mayo – Junio)

MENÚ 23,95€

ENTRANTES (1 CADA 4 PERS)

Jamón y queso

Huevos rotos con jamón

Ensalada César

Berenjenas con miel

PRINCIPAL A ELEGIR

Bacalao a la Vizcaína con verduras al vapor o

Solomillo de cerdo en salsa española con patatas

POSTRE

Tarta de chocolate

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA COMIDA:

Tinto de la casa | Cerveza | Lambrusco | Refrescos | Agua

1 Copa de marcas nacionales

MENÚ 25,95€

ENTRANTES (1 CADA 4 PERS)

Ensalada Genil

Croquetas caseras de la abuela

Jamón y queso

Langostino cocidos

PRINCIPAL A ELEGIR

Medallones de solomillo con salsa a la pimienta y patatas o

Dorada al horno con guarnición y patatas

POSTRE

Tarta de chocolate

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA COMIDA:

Tinto de la casa | Cerveza | Lambrusco | Refrescos | Agua

1 Copa de marcas nacionales

MENÚ 27,95€

ENTRANTES (1 CADA 4 PERS)

Langostinos cocidos

Huevos rotos con jamón de Trevélez

Surtido de Ibéricos

Fritura de pescado

PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de cerdo con salsa Morillas y patatas o

Merluza a la vasca con guarnición de verduritas al vapor

POSTRE

Tarta de chocolate

BEBIDA INCLUIDA DURANTE LA COMIDA:

Tinto de la casa | Cerveza | Lambrusco | Refrescos | Agua

1 Copa de marcas nacionales