

# RESTAURANTE SEVRUGA

## MENU N°1

### ENTRADAS A COMPARTIR

Ración de queso nacional

Ensaladilla casera de atún.

Ensalada de frutos secos, membrillo queso feta y vinagreta de miel de caña.

Wok de arroz salteado con pollo, verduras y soja.

### CARNE A COMPARTIR

Ración de abanico ibérico a la plancha con puré de patatas y mojo rojo. (Para cuatro personas)

### POSTRE

Mousse de chocolate ó pionono.

### BEBIDAS

Cerveza, aguas, refrescos etc.

Vino blanco o vino tinto.

### NOTA

Este menú tendrá un precio de **38,00€** por persona. Todos los comensales tienen que tomar el mismo menú. Se preparará a partir de 8 comensales y será servido en nuestro restaurante a la carta de la 1ª planta. El número de comensales confirmados 10 días antes será el mínimo a cobrar y siempre será solicitado como mínimo 48 horas antes del día del evento. El menú comenzará cuando estén todos los comensales sentados, es decir, toda la bebida que se consuma antes será abonada aparte. Una vez terminado el servicio del postre cerraremos el restaurante a las 18 horas y solo daremos servicio de bebidas en barra libre. La hora de cierre en la cena será a la 1am.

**TELEFONO DE CONTACTO.- 954 77 66 95**