

RESTAURANTE SEVRUGA

MENU N°2 ENTRADAS A COMPARTIR

Ración de queso nacional.

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

Raviolis de morcilla de Burgos con cebolla caramelizada y compota de manzana.

ENTRADA INDIVIDUAL

Crema de salmoremo con jamon y aceite de oliva virgen

PLATO PRINCIPAL

Hojaldre de solomillo relleno de setas y bacon.

O

Bacalao gratinado con muselina de ajos confitados y espinacas.

POSTRE

Mousse de chocolate.

BEBIDAS

Cerveza, aguas, refrescos, etc.

Vino blanco.- D.O. Rueda

Vino tinto .- D.O.Ca.- Rioja

NOTA

Este menú tendrá un precio de **32,00€** por persona. Se preparará a partir de 8 comensales y será servido en nuestro restaurante a la carta de la 1ª planta. Este menú siempre será solicitado como mínimo 48 horas antes del evento. El número de comensales confirmados 24 horas antes será el mínimo a cobrar el día del evento. El menú comenzará cuando estén todos los comensales sentados, es decir toda la bebida que se consuma antes será abonada aparte. Si el menú se realizara en almuerzo los comensales estarán como máximo hasta las 18.30 horas y si el servicio fuera de cenas como máximo hasta las 1.30 horas.

TELEFONO DE CONTACTO.- 954 77 66 95

