

RESTAURANTE SEVRUGA

MENU N°3 ENTRADA A COMPARTIR

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

Revuelto de bacalao con patatas y cebolla crocanti.

ENTRADA INDIVIDUAL

Alcachofa en tempura rellena de brandada de bacalao.

PESCADO

Lomo de corvina a la plancha con ensalada de trigo y aceite de aceitunas negras.

CARNE

Carrilerra de cerdo al oloroso, puré de coliflor y puntas de espárragos.

POSTRE

Mousse de chocolate ó pionono.
Café.

BEBIDAS

Cervezas, aguas, refrescos, etc.
Vino blanco.- D.O. Rueda
Vino tinto.- D.O.Ca. Rioja.

NOTA

Este menú tendrá un precio de **39,50€** 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. Una vez terminado el servicio del postre cerraremos el restaurante a las 18 horas y solo daremos servicio de bebidas en barra libre.

TELEFONO DE CONTACTO.- 954 77 66 95