

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

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

POSTRE

Tarta de galletas con dulce de leche.

BEBIDAS

Cervezas, aguas, refrescos, etc.

Vino blanco.- D.O. Rueda

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

NOTA

Este menú tendrá un precio de **36,00€** 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