

RESTAURANTE SEVRUGA

MENU N°4

ENTRADA A COMPARTIR

Ración de queso nacional.

Raviolis de morcilla de Burgos con jugo de PX y crema de manzana.

ENTRADA INDIVIDUAL

Crema de salmorejo con jamón y aceite de oliva.

PESCADO

Lomo de Albur (de Estero), patata limón y ajada gallega.

CARNE

Presa Ibérica a la plancha, mojo de tomate seco y salteado de setas.

POSTRE

Tarta de galleta con dulce de leche.

BEBIDA

Cerveza, aguas, refrescos, etc.

Vino blanco.- D.O.Rueda

Vino tinto.- D.O.Ca. rioja

NOTA

Este menú tendrá un precio de **38,00€** 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