

RESTAURANTE SEVRUGA

MENU N°4 ENTRADAS A COMPARTIR

Ración de queso nacional

Jamón de bellota.

Gambas blancas de Huelva.

Tataki de atún, aceite de sésamo, mahonesa de soja y alga wakame.

PESCADO

Calamar a la brasa con su guarnición y mojo verde (para cuatro personas).

CARNE

Lomo bajo de vaca acompañado de patatas fritas, pimientos del padrón y tomates cherry (600gramos aprox. 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 **56.00€** por persona. Todos los comensales han de ir al 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. Este menú siempre será solicitado como mínimo 48 horas antes 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