

# 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 salmorejo con jamón 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 o pionono.

## BEBIDAS

Cerveza, aguas, refrescos etc.

Vino blanco.- D.O. Rueda

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

## NOTA

Este menú tendrá un precio de **42,00€** 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. El número de comensales confirmados 10 días 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. La hora de cierre en la cena será a la 1am.

**TELÉFONO DE CONTACTO. -954 77 66 95**