RESTAURANTE SEVRUGA

MENU Nº3

ENTRADAS A COMPARTIR

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

Alcachofas al ajillo con puré de patatas, langostinos y jamón.

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.

BEBIDAS

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

NOTA

Este menú tendrá un precio de **46,00€** 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 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 17:00 horas y solo daremos servicio de bebidas en barra libre. La hora de cierre en la cena será a la 1am.

TELEFONO DE CONTACTO.- 954 77 66 95