

amarre152

Restaurant - Arroseria

MENU PARA GRUPOS Nº3 (Mínimo 10 pers.)

PARA EMPEZAR

- PAN, ALMENDRAS Y TORTILLA DE PESCADO CON MAYONESA DE AZAFRÁN

ENTRADAS A CENTRO DE MESA

- PALETA IBÉRICA "PATA NEGRA" Y TOSTADAS DE PAN CON TOMATE

- PULPO DE ROCA A LA BRASA SOBRE "TRINXAT" DE PATATA

CROQUETAS DE " GAMBETA AMB BLEDA I ESPINACS"

SEGUNDO A ELEGIR (ARROCES MINIMO DOS PERSONAS)

- PAELLA O FIDEUA DE MARISCO

- ARROZ CON CALAMARES, CIGALITAS Y AJOS TIERNOS

- ENTRECOT DE TERNERA CURADA A LA BRASA CON SALSA ESPAÑOLA O PIMIENTA

- PESCADO DE NUESTRA LONJA A LA PLANCHA CON SOFRITO DE AJOS, GUINDILLA Y LIMÓN

POSTRE A ELEGIR

- HELADO ARTESANO DE TURRÓN DE XIXONA CON GALLETA DE ALMENDRA

- MUS DE CHOCOLATE EN TULIPS CON CRUNCH DE "KUNAFÁ"

BODEGA

- AGUA, CERVEZA DE PRESION Y REFRESCOS

- VINO TINTO: PAGOS DE MOGAR Roble, ½ Botella p.p. (D.O.RIBERA DEL DUERO)

- VINO BLANCO: FLOR INNATA verdejo, ½ Botella p.p.(D.O.RUEDA)

- CAFÉ E INFUSIONES

PRECIO POR PERSONA 50,00€ IVA INCLUIDO