

1.- MENÚ SIDRERÍA

Para empezar...

Aperitivos del Asador

Al Centro de la Mesa Para Compartir

Ensaladilla Rusa con Bonito Casero

Tortilla de Bacalao Estilo Sidrería

Pastel Templado de Centollo y Buey de Mar

Segundo Plato a Elegir

Merluza Frita a Nuestro Modo

ó

Bacalao Confitado a 50° y luego a la Brasa

ó

Carrillera de Ternera con Salsita de Trufas y Setas

ó

Solomillo de Ternera con Salsa de Vino Tinto

De Dulce

Panchineta de Hojaldre Templada Rellena de Crema Pastelera

Café, Dulces y Chupito de Licor

Para Mojarlo todo:

Un Aperitivo de Entrada por persona Cerveza, Refrescos, etc...

De Vino Blanco Rueda Verdejo K-naia 2021

De Vino Tinto Rioja Izadi Crianza 2019

(1 Botella de Vino, Blanco ó Tinto, para cada 3 comensales)

PRECIO POR PERSONA 48.00 € IVA INCLUIDO

Mínimo de Comensales: 6 personas

Todas las consumiciones posteriores a las comidas ó cenas se cobrarán aparte según carta del restaurante.

NOTA IMPORTANTE:

- Hasta 48h antes se aceptarán cambios en los menús y en el número de comensales, a partir de ahí, la empresa se reserva el derecho de cobrar el total de lo reservado.
- Estos menús pueden sufrir algunas variaciones dependiendo de la estacionalidad y el mercado.
- Para formalizar la reserva deberán abonar un 10% (aproximado) del importe total de la factura. Dicha cantidad no será reembolsada en caso de anulación del cliente. El resto será abonado al finalizar la celebración en efectivo o tarjeta de crédito.