

Menú "Onubense" – 2017

Gran recepción al estilo andaluz (45 minutos)

Piramide de pico de pastel de marisco
Tosta de gulas al ajillo con puntita de ali-oli
Vasito de queso de cabra con membrillo y flash de frambuesa
Pincho de melva canutera con tiritas de piquillo
Chupito de gazpacho andaluz

Entrantes calientes

Croquetas caseras al ibérico
Miniaturas de chocos fritos
Adobo de Huelva al estilo "Rafael"
Banderillas de salchichas con bacón

PASAMOS A LA MESA

Ibéricos en platos individuales

Jamón ibérico de bellota
Queso de oveja gran reserva
Morcón de lomo ibérico

Marisco al centro

Fuente de violín de Gambas de Huelva con hielo pilé

Pausa fría

Sorbete. (A elegir: limón, mandarina, mango o piña)

Plato comensal

Solomillo en salsa de oporto con patatas panaderas al gusto del chef

Postre

A elegir: San Marcos, Selva Negra, Tarta de frutos secos

Bebidas

Vino blanco afrutado D.O. Condado de Huelva
Vino D.O. Rioja de Crianza
Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por comensal: 35,00 euros (I.V.A. incluido)

NOTA

**Para un mínimo de 100 comensales, se incluye:
3 HORAS DE BARRA LIBRE**