

Menú "Pasión"-2017

Gran recepción al estilo andaluz (45 minutos)

Queso gran reserva "Boffard" con uvas tintas
Pincho de melón con jamón
Nido de gambas blancas en su piña con salsa rosa
Vasito de pulpo a la gallega con mahonesa de pimenton de la vera
Pan tumaca con huevos de codorniz
Chupito de gazpacho andaluz

Entrantes calientes

Piruleta de pechuguita de ave al romero, Adobo al estilo "Rafael", Croquetas de ibérico,
Miniaturas de chocos fritos

Ibéricos en platos individuales

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

Sinfonía central de mariscos

Gambas blancas de la costa de Huelva
Langostinos de trasmallo

Pausa fría

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

Plato comensal

Presa al Pedro Ximenez con patatas parisinas a la menier

Postre

San Marcos, Selva Negra, Tarta Frutos secos

Copa de cava

Bebidas

Vino blanco afrutado D.O. Condado de Huelva

Vino D.O. Rioja de Crianza

Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por comensal: 38,00 euros (I.V.A. incluido)

NOTA

Para un mínimo de 100 comensales, se incluye:

3 HORAS DE BARRA LIBRE