

Menú "Tamara" 2017

Gran recepción al estilo andaluz (60 minutos)

Stand de cerveza de botellines de cruzcampo
Stand de variedad de queso: oveja, cabra, roquefort, chedar
Plato imperial de mojama con aceite de oliva virgen y almendra frita
Pincho de cristal de gulas al ajillo
Tosta de arroz negro con puntitas de ali-oli
Vasito de salmorejo a la oliva virgen

Entrantes calientes

Adobo de Huelva, Miniatura de choquito frito, Langostinos con berenjenas,
Piruleta de rape con langostinos en salsa de romescu, Tortillitas de gambas

Plato individual de chacina ibérica

Jamón ibérico de bellota, Caña de lomo ibérico

Cajita de madera de marisco (12+2)

Gambas blancas de la costa de Huelva, Langostinos de trasmallo

Pausa fría

Sorbete. (A elegir: gintonic, coco, pasión de maracullá, mora)

Plato comensal

Milhojas de solomillo en salsa estilo chef con tomate cherry gigante caramelizado y patatas tacos a la menier

Postre

A elegir: Trío de chocolates con crema inglesa ó Milhojas de praliné con crema inglesa
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: 42,00 euros (I.V.A. incluido)

NOTA

Para un mínimo de 100 comensales, se incluye:

4 HORAS DE BARRA LIBRE

MONTADITOS DE IBERICOS