



MENUS DE RACIONES AL CENTRO Y SEGUNDO 2019

Otras raciones: Pulpo a la gallega, Coquinas, Berberechos al vapor, Mejillones al vapor, Almejas a la plancha, Almejas a la Marinera, Fritura de verduras con Miel de Caña, Gambas Plancha, Anchoas de Santoña, Ensalada de Tomate, cebolla y ventresca, etc...

MENU Nº 1

- Raciones al centro (Cada 4 personas):
 - ½ Revuelto de Morcilla con piñones
 - ½ Cazón Adobado
 - Croquetas caseras
 - Ensalada de Gambas con Mouse de queso
 - Entrecot de Buey (250 gr.) a la salsa Pimienta, Boletus ó Bodalesa con panaderas
- Postre casero: Tarta de Quesada
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 37 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 3

- Raciones al centro (cada 6 personas):
 - ½ Asadillo de Pimientos asados con huevo cocido
 - ½ Revuelto de Morcilla con piñones
 - Croquetas caseras
 - Espárragos trigueros a la plancha
 - Milhoja de Pulpo
 - Chopitos
- Filete de Buey (180 gr.) acompañado de Patatas Panaderas

Postre casero: Delicias de tres Chocolates

Café Express

Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 39,90 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 2

- Raciones al centro (Cada 4 personas):
 - Setas con jamón
 - Croquetas caseras
 - Pimientos rellenos de bacalao
 - Ensalada española (lechuga, tomate, cebolla y aceitunas)
- ¼ Cabrito (cada 3 personas) con patatas panaderas

Postre casero: Tarta Queso con cerezas

Café Express

Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 36 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 4

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Setas Empanadas con Ali oli
 - Chopitos
 - ½ Revuelto de morcilla con piñones
 - Ensalada de Salmón con gulas, ventresca y pimientos
- Chuletón Gallego Acompañado de Patatas Risoladsa y Cebolletas

Postre casero: Tiramisu

Café Express

Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 43 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)



MENU Nº 5

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Ensalada de Espinacas con Champiñones y queso parmesano
 - ½ Rejos (Patatas de Calamar)
 - Chanquetes
 - Croquetas de Morcilla con Cebolla Caramelizada
- Pierna de Cordero lechal o Media Paletilla de Cordero Recental acompañado de Patatas Panaderas

Postre: casero: Mel i Mato con lava dulce
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 37 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 7

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Zamburriñas
 - Calamares
 - Foa de Pato con salsa de Arandanos
 - Ensalada de Gambas con Mouse de queso fresco
- ¼ Cabrito (para cada 3 personas) acompañadas de Patatas Panaderas.

Postre casero: Crema Tostada
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 40,50 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 6

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Morcilla de Burgos
 - ½ Jamón Iberico y ½ Queso Manchego
 - Setas con jamón
 - Tortilla española
 - Cazón adobado
- Filete de Buey (180gr.) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Mel i Mato con lava dulce
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 42 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 8

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Croquetas caseras
 - Morcilla de Burgos
 - Espárragos trigueros a la plancha
- 350 Gr. De Lomo de Buey acompañadas de patatas fritas

Postre: Tarta de Quesada
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 43 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)



MENU Nº 9

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Chipirones a la plancha con cabezas encebolladas
 - Cazón Adobado
 - Picadillo de Chorizo
- ¼ Cabrito (para cada 2 personas) acompañadas de patatas Panaderas.

Postre: Pastel Crujiente de Cafe

Café Express

Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 43,50 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENU Nº 11

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Morcilla de Burgos
 - Anchoas de Santoña
 - Cazón adobado
 - ½ Calamares a la Andaluza
- Solomillo de Buey al Fua, Pimienta, Boletus o Bordalesa acompañado de patatas panaderas

Postre casero: Mel i Matto con lava dulce

Café Express

Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 47,00 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)

MENÚ Nº10

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Surtido de Ibéricos pequeño (Jamón, queso y lomo)
 - Boquerones fritos
- Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao (2 udds/ persona)
- Cuchifrito acompañado de patatas fritas

Postre casero : Tulipa de Helado

Café Express

Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 42 €

Rosquillas y Porrones de Licor (invitación de la casa)