



MENUS DE RACIONES AL CENTRO Y SEGUNDO 2022

Otras raciones que pueden variar precio: 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
 - Queso Zamora
 - Langostinos 16 unidades
 - ½ Croquetas caseras de jamon
- Carrillada de Cerdo Ibérico al Vino Tinto con panaderas

Postre : Milhoja de Crema y Nata
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 47,06 €

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: Selva Negra
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 48,10 €

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: San Marcos
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 48,25 €

MENU Nº 4

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Setas Empanadas con Ali oli
 - Fritura Verduras con miel caña
 - ½ Cazon adobado
 - Ensalada de Salmón con gulas, ventresca y pimientos
- Chuletón Gallego Acompañado de Patatas Risolada y Cebolletas

Postre casero: Milhoja de Crema y nata
Café Express
Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)
Precio final: 53,11 €



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: San marcos

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 52,56 €

MENU Nº 7

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Zamburriñas
 - Rejos (patatas de calamar)
 - 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: Milhoja de Crema y nata

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 51,46 €

MENU Nº 6

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Morcilla de Burgos
 - ½ Jamón Iberico y ½ Queso Manchego
 - Berenjenas con miel de caña
 - ½ Revuelto de setas y gambas
 - Calamares Andauza
- Filete de Buey (180gr.) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Tarta delicias de tres chocolates

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 52,97 €

MENU Nº 8

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Croquetas caseras
 - Morcilla de Burgos
 - Espárragos trigueros a la plancha
 - Entrecot de Buey con patatas fritas
 - Postre: Selva negra
- Café Express
- Bodega: Vinos (tinto, rosado), agua mineral, refrescos, cerveza

Precio (por persona)

Precio final: 52,48 €



MENU Nº 9

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Chipirones a la plancha con cabezas encebolladas
 - Morcilla de arroz
 - Anchoas de Santoña
 - ½ Champiñones con jamon
- Solomillo de Buey al Fua , pimienta o boletus de patatas Panaderas.

Postre: Pastel Crujiente de Cafe

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 56,68 €

MENÚ Nº10

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Bandeja ½ Jamón Ibérico y ½ Queso Manchego
 - Langostinos cocidos (16 udds)
- Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao (2 udds/ persona)
- Pierna o Paletilla de Lechal con patatas panaderas

Postre casero : Quesada

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 57,23 €