



MENUS DE RACIONES AL CENTRO Y SEGUNDO 2024

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 N° 1

- Raciones al centro (Cada 4 personas):
 - ½ Revuelto de Morcilla con piñones
 - Queso Zamora
 - Langostinos 16 unidades
 - ½ Croquetas caseras de Jamón
- 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: 47,50 €

MENU N° 2

- Raciones al centro (Cada 4 personas):
 - Setas con jamón
 - Croquetas caseras
 - Chanquetes
 - 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: 47,90 €

MENU N° 3

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - ½ Revuelto de Espárragos y Ajetes
 - Croquetas caseras
 - Espárragos trigueros a la plancha
 - Morcilla de Burgos
 - 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: 54,30 €

MENU N° 4

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

Postre casero: Tarta de Caramelo

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 53,55 €



MENU N° 5

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Ensalada de Espinacas con Champiñones y queso parmesano
 - ½ Asadillo de Pimientos con huevo cocido
 - Rejos (Patatas de Calamar)
 - Croquetas de Morcilla con Cebolla Caramelizada
- 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: 52,30 €

MENU N° 7

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Zamburiñas (5-6 und.)
 - Pimientos del piquillo Rellenos de bacalao
 - Foa de Pato con salsa de Arándanos
 - Ensalada de Gambas con Mouse de queso fresco
- ¼ Cabrito (para cada 3 personas) acompañadas de Patatas Panaderas.

Postre casero: Variado de Postres (al centro)

Café Express

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

Precio (por persona)
Precio final: 51,80 €

MENU N° 6

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Pimientos Rellenos de Bacalao
 - ½ Jamón Ibérico y ½ Queso Manchego
 - Berenjenas con miel de caña
 - ½ Revuelto de Morcilla
 - Calamares Andaluza
- Chuletas de Cabrito (6 und.) acompañado de patatas fritas

Postre casero: Tarta de tres chocolates

Café Express

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

Precio (por persona)
Precio final: 54,50 €

MENU N° 8

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Revuelto de Setas y Gambas
 - Morcilla de Burgos
 - Anchoas sobre una cama de Tomate Triturado
- Entrecot de Buey con patatas fritas
- Postre: Tarta de Orujo
Café Express

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

Precio (por persona)
Precio final: 52,95 €



MENÚ N°9

- 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)
- Paletilla de Lechal con patatas panaderas

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

Precio (por persona)
Precio final: 55,50 €

MENU N°10

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - Chipirones a la plancha con cabezas encebolladas
 - Morcilla de arroz
 - Milhoja de Pulpo a la Gallega
 - ½ Fritura con Miel de Caña
 - ½ Champiñones con jamón
- Solomillo de Buey al Fua, pimienta o boletus de patatas Panaderas.

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

Precio final (por persona): 58,50 €