



MENUS DE RACIONES AL CENTRO Y SEGUNDO 2026

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 pers):
 - 1/2 Revuelto Morcilla con piñones
 - Queso Zamora
 - Langostinos 16 unidades
 - 1/2 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: 50,50 €

MENU Nº 2

- Raciones al centro (Cada 4 pers):
 - Setas con jamón
 - Croquetas caseras
 - Chanquetes
 - Ensalada española (lechuga, tomate, cebolla y aceitunas)
- 1/4 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: 51,90 €

MENU Nº 3

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - 1/2 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: San Marcos

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 57,30 €

MENU Nº 4

- Raciones al centro (cada 4 pers.)
 - Setas Empanadas con Ali oli
 - Fritura Verduras con miel caña
 - 1/2 Cazón adobado
 - Ensalada de Salmón con gulas, ventresca y pimientos
- Chuletón Gallego Acompañado de Patatas Risoladas y cebolletas

Postre casero: Tarta Caramelo

Café Express

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

Precio (por persona)

Precio final: 56,55 €



MENU Nº 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: 55,30 €

MENU Nº 7

- Raciones al centro (cada 4 pers):
 - Zamburiñas (5-6 und.)
 - Pimientos Rellenos de bacalao
 - Foa de Pato con salsa de Arándanos
 - Ensalada de Gambas con Mouse de queso fresco
- ¼ Cabrito (para cada 3 pers) 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: 55,80 €

MENU Nº 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: 57,50 €

MENU Nº 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: 55,95 €



MENÚ Nº9

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - o Bandeja ½ Jamón Ibérico y ½ Queso Manchego
 - o 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: 59,50 €

MENU Nº10

- Raciones al centro (cada 4 personas):
 - o Chipirones a la plancha con cabezas encebolladas
 - o Morcilla de arroz
 - o Milhoja de Pulpo a la Gallega
 - o ½ Fritura con Miel de Caña
 - o 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 (por persona)
Precio final: 61,50 €

OTROS SERVICIOS

- Discoteca: 2 horas más después de acabar evento:

- con un altavoz (Música con pen) 200€
- con equipo profesional y Dj 450€

(cada hora extra 100 € a lo largo del día, con Dj 200€, a partir de las 2 a.m. consultar)

- Bebida durante discoteca:

❖ Barra libre durante 2 horas- 18€ persona. Mas horas consultar

❖ Pack de Botellas (Autoservicio)

- Pack Alcohol: 10 refrescos con 1 botella alcohol = 60 €
- Refrescos- cervezas a 3,50 €

❖ Cada uno pagarse lo suyo: copas 8€, Refrescos y cervezas 3,50€