



APERITIVOS



TORRADITAS DE PAN DE COCA CON TOMATE Y
AOVE CON BASE DE JAMÓN IBÉRICO.

TABLA DE SELECCIÓN DE QUESOS Y EMBUTIDOS
NACIONALES.

CHUPITO DE SALMOREJO LOS PALACIOS CON
LANGOSTINO.

NUESTRAS BRAVAS.

DADOS DE TORTILLA DE PATATA CON PIMIENTO
Y BERENJENA.

PINCHO DE BUTIFARRA ESPARRACADA.

TORRADITA DE SOBRASADA HORNEADA CON MIEL
Y AROMA DE ESTRAGÓN.



MENÚ

PRIMER PLATO

ENSALADA DE PERA ASADA CON QUESO DE CABRA, BROTES TIERNOS, TOMATES CHERRY, OLIVAS NEGRAS, BALSÁMICO DE NUECES TOSTADAS, SOJA, MIEL Y MOSTAZA DULCE.

SEGUNDO PLATO

PAELLA DE MARISCO CON ARROZ BOMBA, CALDO DE PESCADO Y MARISCO CASERO, SOFRITO CON SECRETO DEL CHEF, CALAMARES FRESCOS, LANGOSTINOS, ALMEJAS, SEPIA, GAMBAS Y MEJILLONES.

PAELLA MONTAÑESA CON ARROZ BOMBA, CALDO CASERO DE CARNE Y VERDURAS, BRANDY, SECRETO IBÉRICO Y COSTILLAS DUROC.

ARROZ VEGANO CON VERDURAS, ALCACHOFAS, ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, JUDÍAS TIERNAS, PIMIENTO ROJO, TOMATE, ZANAHORIA Y CEBOLLA.

POSTRE

CREMA MASCARPONE Y ZUMO DE LIMÓN CON NATA.

BEBIDAS

CERVEZA GALICIA, CERVEZA SIN GLUTEN, CLARA, COCA COLA, COCA COLA ZERO, REFRESCO DE LIMÓN, REFRESCO DE NARANJA, NESTEA, VERMUT NEGRO, VERMUT BLANCO, VINO TINTO RIOJA JOVEN, VINO BLANCO.

CAFÉ.

90€

IVA INCLUIDO



INCLUYE

—◆—
ESPACIO.

DECORACIÓN BÁSICA VINTAGE.

MANTELERÍA, VAJILLA, MESAS, SILLAS.

APARCAMIENTO PRIVADO.

HABITACIÓN CON CAMBIADOR PRIVADO PARA LOS
NOVIOS.

ARROZ A ESCOGER UNO PARA TODOS IGUAL
MENÚ MÍNIMO 60 PERSONAS ADULTAS

