

Comuniones 2020

...

Opciones para añadir al menú

...

1. Como Aperitivo

- a. Jamón de Jabugo.....22€/unid
- b. Lomo Ibérico.....20€/unid
- c. Pulpo a la gallega.....18€/unid

2. Como Entrantes

- a. Ensalada de perdiz en escabeche
con tomate seco.....14€/unid
- b. Ensalada de burrata de bufala.....14€/unid

3. Sorbetes

- a. Sorbete de Limon al Cava.....3€/persona
- b. Sorbete de Mandarina.....3€/persona

4. Como Carnes

(ESTA OPCIÓN SUSTITUYE A UN PLATO DEL MENÚ)

- a. Lingote de cochinillo deshuesado,
asado a baja temperatura.....5€/persona
- b. Chuleta de ternera blanca a la parrilla de
carbón de encina con patatas panaderas.....5€/persona

5. Vinos Blancos

- a. Albariño Martin Codax.....18€/unid
- b. Marqués de Cáceres Rioja.....15€/unid

6. Vinos Tintos

- a. Matarromera Ribera del Duero Crianza.....30€/unid
- b. Condado de oriza Ribera del Duero Crianza.....15€/unid
- c. Marqués de Cáceres D.O. Rioja Crianza.....18€/unid
- d. Ramón Bilbao D.O. Rioja Crianza.....22€/unid

7. Champagne

- a. Champagne Francés Mumm.....80€/unid
- b. Codorniu 1551 Brut.....25€/unid



*Casa
Emiliana*