

MENÚS DE ENCARGO

Menú nº 1 “Picoteo” (Para compartir):

Tabla de Quesos.

Tabla de Patés.

Sepia Ali - oli.

Calamares.

Ensaladas Veronesas.

Ensaladas de Pollo.

Ensaladas Especiales.

Pizzas variadas.

Escalopes Parmesanos.

Tarta Tiramisú.

Vino de la Casa.

Precio por Persona, **22'00 Euros.**

MENÚ DE ENCARGO

Menú nº 2:

Entrantes Fríos:

Quesos.

Patés.

Ahumados.

Entrantes Calientes:

Sepia.

Calamares.

Segundo Plato:

Entrecot.

Ensaladas de Ventresca.

Postre:

Tarta Tiramisú.

Vinos Denominación de Origen:

Lambrusco.

Rivera del Duero.

Precio por Persona *30'00 Euros.*

MENÚS DE ENCARGO

Menú nº 3:

Entrantes de Picoteo (Para Compartir):

Sepia.

Calamares.

Espárragos Gratinados con Salmón.

Ensaladas de Ahumados.

Segundo Plato (A elegir):

Merluza a la Cazuela.

Solomillo.

Postre:

Tarta Tiramisú.

Vinos Denominación de Origen:

Lambrusco.

Cigales.

Verdejo.

Ribera del Duero.

Precio por Persona *35'00 Euros.*

MENÚ DE ENCARGO

Menú Especial Italiano:

Entrantes de Picoteo (Para Compartir):

Ensaladas:

**César
Veronesa.**

Rissotos:

**Parmesano
Lite Italia.**

Carpaccios:

**De Bacalao.
De Buey.**

Ñoquis al Fromagio.

Fideguá de Marisco (Pasta).

Pizzas Variadas.

Provolone al Horno.

Escalope Parmesano.

Postre:

**Profiteroles con Chocolate, Nata y
Helado.**

Vinos:

Lambrusco.

Caney

Precio por Persona *28'00 Euros.*

