

MENU Nº 1

25,00 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Jamón Gran Reserva al corte acompañado de Pan Payés con tomate natural y Oliva virgen (contiene gluten)
- **Crema de Calabaza o Consomé de Ave** (contiene gluten y lácteos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - Solomillo napado con salsa Bigarade (salsa española con toque de naranja). Contiene gluten, lácteos y sulfitos
 - Bacalao confitado a la Vizcaína (pescado, lácteos y gluten)
- **Postre, Café y Licores**
- **Bebida incluida**

MENU Nº 2

26,50 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Queso frito con confitura de arándanos (gluten y lácteos)
- **Crema de Calabacín o Consomé de Ave** (contiene gluten y lácteos)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - Dorada entera asada al limón (pescado y sulfitos)
 - Codillo asado al estilo alemán (contiene gluten y sulfitos)
- **Postre, Café y Licores**
- **Bebida incluida**

MENU Nº 3

28,50 €

- **Entrantes al Centro (cada 4 comensales):**
 - Croquetas artesanas de jamón ibérico (gluten, lácteos y huevo)
- **Crema de puerro y manzana o Consomé de Ave** (lácteos, y gluten)
- **Un Plato a elegir entre los dos siguientes:**
 - Lubina (entera abierta en mariposa) con bisqué de gambas (pescado, gluten y crustáceos)
 - Entrecot de ternera de añojo hembra (lomo bajo) con sal escamada
- **Postre, Café y Licores**
- **Bebida incluida**

I.V.A. incluido en precios

Si desean más información sobre los ingredientes, alérgenos e intolerancias alimentarias de cada plato, consulte con su maître.

Los menús se pueden combinar. La variación de precios es por los segundos.

En el menú están incluidas dos consumiciones de bebida por comensal.

Si de postre lleva tarta de bautizo y helado, el menú sube 1,90€

Menú de Niños: 15 € (menores de 12 años)

1. **Sopa de Cocido o Pasta del día con tomate** (contiene gluten)
2. **A elegir entre: Calamares, Salchichas o Pechuga de Pollo empanada** con Patatas fritas y ketchup (contiene gluten y huevo)
3. **Postre (Helado de muñeco con chuches) y bebida**



Candy Bar: 265€

Suplementos (a sumar partiendo del menú nº 1):

- Entrecot de Ternera de añojo hembra (**lomo alto**), con suplemento de 5.95€
- Entrecot de Ternera de añojo hembra (lomo bajo), con suplemento de 3,50€
- Chuletón de Ternera blanca (suplemento de 5.95 €)
- Carrillada de ibérico confitada al merlot (suplemento de 2,50€). *Contiene gluten y sulfitos*
- Codillo asado al estilo alemán (suplemento de 1,50€). *Contiene gluten y sulfitos.*
- Asado de Cordero manchego en Cuartos (media pierna de 750 grs.). **Suplemento de 4€**
- Paletilla de Cordero lechal al horno (suplemento 16,90€) *Contin. gluten, frutos secos y sulfitos*
- Chuletilas de Cordero (suplemento de 5.95€)
- Dorada entera asada al limón (suplemento de 1,50€). *Contiene pescado y sulfitos*
- Lubina asada con bisqué de gambas (suplemento de 3,50€): *pescado, gluten y crustáceos*
- Atún rojo (con soja, mango y asadillo) o Merluza: **Suplemento de 3.50 €** (*Pescado*)
- Langostinos cocidos o Gambas cocidas: 1.50 euros / unidad (*crustáceos*)
- Gambones a la plancha: 1,85€ / unidad (*crustáceos*)
- Langostinos tigre o gamba blanca extra de Huelva a 2,50 € / unidad (*contiene crustáceos*)
- Gamba roja alistada a 2,50 €/ unidad (*contiene crustáceos*)
- Vieira gratinada al horno: 4,95 €/unidad (*contiene lácteos, moluscos, crustáceos y gluten*)
- Sorbete (de cualquier sabor): 2,80 €

OTROS PRIMEROS PLATOS:

- Crema de Marisco (*crustáceos, pescado, huevo, gluten, lácteos y soja*): **Suplto. de 2,50€**
- Crema de Calabaza (*gluten y lácteos*)
- Salmorejo cordobés con virutas de jamón y huevo (*contiene gluten y huevo*)
- Risotto de Boletus y setas: **suplemento de 2,50 €**
- Arroz caldoso de pescado y marisco (*gluten, moluscos, crustáceos y pescado*): **sup. de 3,50€**
- Ensalada de pollo de corral crujiente con salsa de yogur y eneldo (*gluten, lácteos, sulfitos y huevo*). **Suplemento de 1.50€**
- Ensalada de lascas crujientes de Jamón, Queso de Cabra, aguacate, nueces, pasas, vinagreta de frutos rojos y de brotes tiernos (*sulfitos, lácteos y frutos secos*): **sup. de 3€**

OTRAS ENTRADAS AL CENTRO

- Selección de Quesos manchegos: curado en aceite de oliva y semi curado, con dados de membrillo y nueces (*lácteos y frutos secos*)
- Cazuela de mejillones a la marinera (*moluscos, gluten y sulfitos*)
- Canelones de calabacín rellenos de queso, pimientos de piquillo, espinacas y nueces (*lácteos y frutos secos*)
- Twisters de langostinos (*crustáceos, gluten y huevo*)
- Calamares a la Andaluza (*gluten y moluscos cefalópodos*)
- Mollejas al ajillo con pimientos de Padrón (*gluten*), **con suplemento de 2€**
- Chipirones rebozados (*gluten y moluscos cefalópodos*)
- Chipirones en salsa americana (*moluscos, sulfitos, frutos secos y gluten*)
- Pimientos de piquillo rellenos de marisco (*gluten, huevo, pescado y crustáceos*)
- Pimientos de piquillo rellenos de brandada de bacalao (*gluten, lácteos, pescado y huevo*)
- Bocaditos de cazón de Cádiz con alioli de frambuesa (*gluten, huevo y pescado*)
- Rollitos de jamón rellenos de duxelles de setas y gambas con lluvia de foie (*sulfitos y crustáceos*), **con suplemento de 2€**
- Twisters de queso Gouda (*gluten, lácteos y huevo*)
- Twisters de vieira sobre salsa de miel y mostaza (*gluten, moluscos, huevo y lácteos*)
- Croquetas caseras de bacalao (*gluten, huevo, lácteos y pescado*)
- Gambas en tempura artesana (*gluten, huevo y crustáceos*), **con suplemento de 2€**
- Buñuelos de bacalao con alioli de azafrán (*gluten, huevo y pescado*), **con suplem. 1€**
- Láminas de lomo de orza con asadillo de pimientos rojos
- Salteado de Sepia, Setas y gambones (*moluscos, crustáceos y gluten*), **con suplto. de 3€**

