



Rodizio (el menu mas vendido)

Precio: 88,00€

Recepcion de 40 Minutos

Servidos por nuestros camareros.

Una tabla de quesos internacionales a destacar los quesos ahumados italianos.

Sortiditos de canapés (especialidad del fogón)

Jamón Iberico Manchenieto cortado por un jamonero

Botellines cruz campo especial, refresco y vino afrutado

Entrante

Gambones flambeados con salsa escocesa (Es el plato mas apreciado de nuestra cocina)

Primer plato

Un tarta de salmón y aguacate (exquiesitesa suave)

Segundo plato

Rodizio de 3 tipos de carnes a la brasa (costilla ibérica, bacon con datiles, chorizo criollo y la sorpresa de la piña a la brasa para la digestión (un menu exotico que no deja a nadie indiferente)

Postre

Tarta de 3 chocolates casera echa con chocolate valor

Bebidas

Cerveza de tirador o botellines cruz campo

Vinos tradicionales españoles

Refrescos

Café de nuestra gama oro de soto

Y ahora quel cuerpo esta nutrido

El Fogón Sevillano

Dos horas de barra libre con los licores tradicionales

Red label - Legendario - White Label - Brugal - Larius - Barcelo - Seagrans - Biffeter - Exotica - Puerto de Indias