



Menú Macarena (es como tapear por semana santa)

Precio: 70,00€

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)

Botellines cruz campo especial, refresco y vino afrutado

Entrante

Langostinos de Huelva cocidos en el fogón

Primer plato

Lomo de Orca acompañado de una especialidad del fogón echo con tomate cherry

Lomotitos de bacalao a la gallega

Migas de salmón ahumado con aguacate

Segundo plato

Medallón de solomillo ibérico al roquefort compñido de patatas

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

El Fogón Sevillano

Y ahora quel cuerpo esta nutrido

Dos horas de barra libre con los licores tradicionales

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