Menú del fogón (porque tenemos cocina propia)

Precio: 70,00€

Recepcion de 40 Minutos

Servidos por nuestros camareros.

Botellines Cruzcampo especial
Refresco agua
Copita de canasta y manzanilla
Vino afrutado
Variado de canapés (15 tipos entre frios y calientes)

Primer plato

Lasgostinos flambeados con salsa escosesa

Sorvete de maracuyá (especiaidad echa en el fogón)

Segundo plato

Roti de ternera con queso de cabra acompañadode verdura y patatas.

Postre

Mus de fresa combinando con mus de cholate

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