



A la Estaca

Precio: 58,00€

Aperitivos caseros

Empanadillas totalmente caseras hechas al momento (verdura, atún, carne)

Brochetas de dátiles con beicon a la brasa

Torradas de escalivada casera con anchoas del Cantábrico

Chorizos criollos

Morcillas

Butifarras

Opcionales

Tartaletas de varios gustos

Volován salados

Variedad de ibéricos

Surtido de quesos curados y cremosos

Jamón de jabugo al corte

Brochetas de frutas con jamón/queso

Gazpacho casero

Provoletas

Vichyssoise

Paella

Fideuá

Brochetas de marisco a la brasa

Ostras/pulpo/gambones/sepias a la brasa

Primer plato

Buenos Fuegos

Ensalada "Buenos Fuegos": surtido de lechugas, tomates cherry, queso de cabra, frutos secos, cebolla crujiente, salsa agridulce

Plato principal

Piezas enteras a la estaca asadas con leña de encina y olivo (6 hrs. de cocción): costillares de ternera enteros (15 kgrs. c/u), corderos enteros (11 kgrs. c/u), cerdos enteros, cabritos enteros, terneras enteras (280 kgrs. c/u - 15 hs de cocción)

Guarnición de patatas a la brasa y surtido de verduras a la brasa: espárragos trigueros, mazorcas, calabacines, alcachofas, pimientos, calabaza, berenjenas, zanahorias, champiñones

Salsas (chimichurri y alioli)

Pan hecho en horno de leña

Opcionales

Corderos enteros y/o costillares de ternera enteros a la estaca

Pluma ibérica

Chuletones

Cochinillos

Cabritos

Mollejas

Chinchulines

Postre (entre otros)

Sorbete de limón con marc de cava.

Bebidas

Agua

Refrescos

Cerveza (botellín Estrella)

Buenos Fuegos

Vino blanco

Vino tinto Parabòlic

Cava Brut Nature Adernats

Se agrega sangría de vino y de cava en el aperitivo