

Menú nº 3

Precio: 71,00€

Menú n. º 3

Incluye cocina en vivo durante los aperitivos

Selección de aperitivos juan el marchenero.

Bodega.

Entrantes 1: entremeses ibéricos

Plato de chacina individual compuesto por: jamón de bellota, queso viejo, y caña de lomo. (Los platos pueden ser colectivos).

Repetición de Tres Platos de jamón de bellota al centro de la mesa

Entrantes 2: marisco

Mariscada individual compuesto por:
Gambas blancas, langostinos tigres y cigalas

1º plato: a elegir entre:

Revuelto de champiñones con jamón, gambas y pan frito
Cóctel de marisco
Arroz marinero con langostinos y tacos de choco
Salmorejo cordobés
Pescados

2º plato: a elegir entre:

Nuestros pescados*:

*** (Los pescados pueden elegirse como primer plato o como segundo)**

Lomo de merluza con reunión de gambitas salteadas al ajillo
Lomo de merluza a la crema de sidra acompañada de brotes tiernos y módena
Lomo de atún sobre pisto de verduras con salsa del piquillo

El Patio Doña Manuela

Lomo de bacalao al piquillo con reunión de brotes verdes al vinagre de jerez

Nuestras carnes

Carrillada ibérica en su jugo
Centro de solomillo al pedro ximénez
Centro de solomillo en salsa de almendras
Centro de solomillo al ajo
Centro de solomillo a la cazadora

Sorbete al cava

Limón, mandarina, melón o mojito

Botella de licor de hierbas por mesa en Copitas De chupito.

Postre

Postre para elegir (pueden elegirse 2 variedades) y copa de champán.

Barra libre

Este menú incluye **3 horas** De barra libre, en el que también incluimos **Pastelitos** Finos, **Frutos secos**, **Perritos calientes** Y **Montaditos de lomo**.

Carrito buffet de golosinas (de 8 a 10 variedades)

Nota de interés

La empresa les recomienda este menú, no obstante, les hacemos saber que podrán cambiar cualquier plato como deseen, que los menús no son cerrados, si no totalmente combinables y que estamos abiertos a cualquier sugerencia que puedan tener, así elijan este menú o cualquiera de los que ponemos a vuestra disposición.