

PRESUPUESTOS COMIDAS-CENAS DE "PICOTEO"

MENÚ N° 1:

Parfait de Foie de Pato
Salpicón de Pescado y Langostinos
Longaniza Cocida con Cachelos
Tortilla de Bacalao
Cebollas Rellenas de Bonito

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 25,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 2:

Pastel de Oricios
Anchoas del Cantábrico, Pimientos del Piquillo y Queso Manchego
Calamares Frescos Fritos
Revuelto de Setas y Langostinos
Jabalí Estofado con Puré de Castañas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 25,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 3:

Pastel de Pescado de Roca
Ensalada de Xarda ó Salmón en Escabeche
Langostinos a la Gabardina (Elaboración Casera)
Pimientos Rellenos de Centollo
Escalopines de Ternera al Cabrales con Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble '13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 4:

Jamón Ibérico de Bellota
Ensalada de Pollo con Manzana, Piña y Mayonesa Especiada
Tortilla de Huevas de Lubina ó de Picadillo
Cazuela de Pulpo con Langostinos
Callos Caseros con Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble ´13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 5:

Pastel de Queso Azul de Peñasanta
Escalibada de Verduras con Ventrisca de Bonito en Aceite
Croquetas Caseras de Jamón Ibérico
Pulpo de Pedrero al Ajillo con Patata Panadera
Entrecot de Buey Troceado con Sal Maldon y Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble ´13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ N° 6:

Pastel de Puerros y Gambas
Cecina con Aceite Virgen y Virutas de Queso
Fritos de Merluza del Pincho
Chipirones Rellenos en su Tinta con Patatas Fritas
Carrilleras de Cerdo Ibérico Estofadas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Pagos de Aráiz Roble ´13 (D.O. Navarra)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 24,50 € (10% IVA Incluido)

MENÚ "PICOTEO" ESPECIAL 1:

Jamón Ibérico de Bellota
Croquetas Caseras de Marisco
Aguacates con Langostinos y Salsa Cóctel
Milhojas Caramelizado de Foie con Salmón Ahumado y Manzana
Tacos de Bacalao Fritos con Cebolla y Pimiento Pochado
Entrecot de Buey Troceado con Sal Maldon y Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Ederra Crza. '10 (D.O. Ca. Rioja)
Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 37,00 € (10% IVA Incluido)

MENÚ "PICOTEO" ESPECIAL 2:

Crema de Nécoras
Revuelto de Algas y Oricios
Pulpo a la Plancha con Salsa de Nata y Beicon
Brocheta de Pixín con Langostinos y Champiñones
Cachopo de Ternera Asturiana Troceado con Patatas Fritas

Postre Casero (a elegir)

Tinto Ederra Crza. '10 (D.O. Ca. Rioja)
Blanco Melior '14 (D.O. Rueda)
Agua Mineral y Café

Precio por persona: 41,00 € (10% IVA Incluido)

Nota: Los menús solo están disponibles por encargo.
Mínimo 8 comensales.