



Estimado amigo/a:

Les presento una selección de menús que hemos confeccionado un grupo de profesionales que trabajamos día tras día con todo el cariño y esmero para que cualquier tipo de evento sea del disfrute de nuestros clientes.

Estos menús parten de la base con la que trabajamos normalmente, pero no significa que no se puedan modificar a su gusto y semejanza hasta confeccionar el que le sea de mayor agrado y satisfacción.

Sabiendo lo que significa para nuestros clientes y para nosotros quedar bien ante cualquier celebración, solo cabe decir que nos tienen a su entera disposición para cualquier tipo de duda o aclaración.

Esperando que los menús sean de su agrado, no dude en ponerse en contacto con nosotros, que estaremos encantados de atenderles personalmente.

GRACIAS.

Atentamente: Javier Almansa.



MENÚ N° 1

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón
Mousse de Hígado de Oca con compota de Frambuesa
Croquetitas Caseras del Puchero
Revuelto de Setas, Langostinos y Jamón

PLATO PRINCIPAL

Arroz Caldoso Marinera

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

35€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 2

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Wok de Verduritas Naturales
Taquitos de Corvinas Fritos
Timbal de Bacalao Dorado con sus Patatitas Pajas

PLATO PRINCIPAL

Delicias de Ibérico a la Mostaza
O
Corvina a la Roteña

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

40€/Comensal

(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 3

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Revuelto Tierra y Mar
Tacos de Merluza a la Romana
Carpaccio de Ternera con Idiazabal y Piñones

PLATO PRINCIPAL

Presa Iberica con Salsa de Huevo Frito
O
Lomo de Bacalao en Salsa Verde con sus Almejas

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

45€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ N° 4

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Micuit de Pato con Reduccion de Vino Pasas del Abuelo
Timbal de Morcillas y Langostinos
Almejas de Carril a la Marinera

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Ternera en su Jugo Con salsa de Amontillado y Foie
O
Merluza A la Marinera con sus Almejas y Langostinos

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

50€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENÚ Nº 5

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Anchoas Imperiales sobre lecho de Tomate Natural
Almejas de Carril a la Marinera
Langostinos de Trasmayo Cocidos

PLATO PRINCIPAL

Solomillo de Buey o Vaca con Foie y reducción de P.X.
O
Merluza de Celeiro con Almejas y Langostinos

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

55€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)

Almansa



sevilla

MENÚ N° 6

APERITIVOS AL CENTRO DE LA MESA

Olivas Sevillanas
Surtido de Chacinas Ibéricas de Huelva
Wok de Verduritas de la Huerta con Sesamo Tostado
Langostino de Trasmayo Cocido

PLATO PRINCIPAL PARA COMPARTIR

Rape Sapito a la Parrilla con su refrito

Chuleton de Buey o Vaca a la Parrilla

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlucar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Reserva
Vino Blanco Rueda de Valladolid
Agua Mineral

60€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)



MENU ESPECIAL PARA COMPARTIR

Olivas Sevillanas

Tostas de Pan de Pueblo con Aceite de Oliva y Jamón
Mousse de Hígado de Oca con Compota de Frambuesa

Taquitos de Corvina Fritos
Chistorritas de Arbizu a la Parrilla
Croquetitas Caseras del Puchero

Entrecott de Ternera Natural a la Parrilla

O

Presa Iberica a la Parrilla

POSTRE

Surtido de Repostería Casera o Tarta
Café

BODEGA

Manzanilla de Sanlúcar
Cerveza Cruzcampo
Refrescos
Rioja Tinto Crianza
Vino Blanco de la Tierra
Agua Mineral

37,50€/Comensal
(10%IVA INCLUIDO)