

MENÚ PRINCIPAL

Precio por persona sin IGIC **36,40 €**



ENTRANTES

- Almogrote
- Surtido de Ibéricos
- Surtido de ahumados
- Pata de cochino negro a la gallega
- Queso palmero de cabra asado con dos mojos

PLATO PRINCIPAL (a elegir)

- Solomillo de cerdo | Ternera con diferentes salsas - Mango, Guayabo o Miel de palma y frutos secos
- Entrecot del país
- Pescado fresco de la isla

POSTRE (a elegir)

- Tartita de la abuela | Leche asada | Helado

VINOS

- Finca Engalia, D.O. Ribera del Duero
- Gran Tehyda, D.O. Valle de la Orotava

Precio por persona sin IGIC 36,40 €

Coste Servicio, Pan y Mojo 1,10 € (coste por comensal)

En caso de incluir brindis con copa de cava, incrementar el precio en 1,95 € por copa

Este menú es orientativo, solo los refrescos y cervezas que se consuman en el transcurso del banquete estarán incluidos. Sólo se acepta un pago por mesa. Mesas de más de 6 comensales se les mantiene la reserva hasta las 14.00 (turno de mañana) y hasta las 20.30 (turno de noche) o en su caso abonar reserva de 100 euros adelantados de otro modo se cancela la reserva.

Cualquier aclaración o modificación, por favor no dude en ponerse en contacto con nosotros a

través del teléfono [922-244-617](tel:922-244-617)