



MENÚS

ENTRANTES DE MENÚ (UN PLATO PARA CADA 4 PERSONAS)

ANCHOAS GRANDES CON TOMATE RAF O LOBELLO (SEGUN TEMPORADA)

ENSALADA ASADA CON BOQUERONES MARINADOS

ENSALADA DE SALMÓN MARINADO DE LA CASA CON AGUACATES Y FRUTOS SECOS

LANGOSTINOS GRANDES A LA PLANCHA O COCIDOS

GAMBA BLANCA DE ALMERÍA COCIDA

GAMBA BLANCA DE ALMERÍA EN TEMPURA

VIEIRAS A LA GALLEGA

MERLUZA DEL CANTABRICO EN TEMPURA

JIBIA EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN OLEO ALMANZORA (ALMERIA)

CALAMAR DE POTERA AL ACEITE

JAMÓN IBÉRICO 100 % DE BELLOTA (100 grs con pan tostado y tomate)

QUESO ARTESANO PURO DE OVEJA CURADO ALTO LA CRUZ (SERRANIA DE CORDOBA)

CARPACHO DE CHAMPIÑÓN CON QUESO AL ROMERO DE ALMERÍA EL PERICHO

CARPACHO DE CECINA DE VACA ALIÑADO

REVUELTO DE GULAS CON GAMBA BLANCA DE ALMERÍA

CROQUETAS DE GAMBAS

CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO

FOIE DE PATO A LA PLANCHA CON BOLETUS

Con toda la información que enviamos y con dos ejemplos de menús, pueden hacer un menú totalmente a su gusto, si optasen por un menú con entrantes y dos platos, la valoración se la daríamos nosotros, ya que los platos se valoran menos, porque llevan menos cantidad y quedarían los menús excesivos de cantidad y de precio. Si tienen alguna sugerencia, duda o consulta, contacten con nosotros.



PLATO PRINCIPAL DE MENÚ

BACALAO CON CEBOLLA, MIEL Y PASAS SOBRE CRUJIENTE DE PATATAS
DORADA A LA ESPALDA O AL HORNO EN CUAJADERA (ADVERTIR CELÍACOS)
MERLUZA DEL CANTABRICO A LA VASCA (CON ALMEJAS)
LUBINA CON ALMEJAS GALLEGAS AL ALBARIÑO (ADVERTIR CELÍACOS)
SOLOMILLO DE PAVO MOZARABE (CON CEBOLLA CARMELIZADA, PASAS Y ALMENDRAS)
SOLOMILLO IBÉRICO MECHADO CON QUESO IDIAZABAL CON HOJALDRE Y SALSA DE OPORTO
PRESA DUROC CON CREMA DE PATATAS TRUFADA
1/4 CORDERITO LECHAL DE RIAZA ASADO (PARA COMPARTIR 3 PERSONAS)
SOLOMILLO DE VACUNO GALLEGO AL FOIE CON CEBOLLA CARMELIZADA
SOLOMILLO DE VACUNO GALLEGO
ENTRECOTTE DE VACUNO GALLEGO

POSTRES DE MENÚ

HOJALDRE DE MANZANA CON CREMA DE LECHE
LECHE FRITA CON HELADO DE VAINILLA (CELIACOS)
TARTA DE QUESO CON FRUTOS DEL BOSQUE (CELIACOS)
SURTIDO DE POSTRES VARIADOS DE LA CASA (RACION)
SORBETE DE LIMON AL CAVA

Con toda la información que enviamos y con los ejemplos de menús, pueden hacer un menú totalmente a su gusto, si optasen por un menú modificado, la valoración se la daríamos nosotros, Si tienen alguna sugerencia, duda o consulta, contacten con nosotros.



taberna - restaurante

BEBIDAS DE MENÚS

(Con toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres)

A

Vino Tinto D.O Rioja
Vino Blanco D.O. Somontano
Cerveza San Miguel Especial
Refrescos
Agua mineral
Café
Infusiones

B

Vino Tinto D.O Ribera del Duero (Roble)
Vino Blanco D.O. Rueda
Cerveza San Miguel Especial
Refrescos
Agua mineral
Café
Infusiones

C

Vino Tinto D.O Ribera del Duero (Crianza)
Vino Blanco D.O. Rueda
Cerveza San Miguel Especial
Refrescos
Agua mineral
Café
Infusiones
Cava (Gran Bach)

Con toda la información que enviamos y con los ejemplos de menús, pueden hacer un menú totalmente a su gusto, si optasen por un menú modificado, la valoración se la daríamos nosotros, Si tienen alguna sugerencia, duda o consulta, contacten con nosotros.



taberna - restaurante

Menú Número 1

PLATOS AL CENTRO PARA CADA 4 PERSONAS

Merluza del Cantábrico en tempura

Croquetas de jamón Ibérico

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

Dorada al horno en cuajadera

O

Solomillo mechado sobre cama de hojaldre y salsa de oporto

POSTRE

Leche frita con helado

BODEGA

Vino Tinto D.O Rioja

Vino Blanco D.O. Somontano

Cerveza

Refrescos

Agua

mineral

Café o

Infusiones

PRECIO 39,00 €

(I.V.A. incluido)

El plato principal se tiene que elegir previamente a la fecha de la comida

Con toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres exceptuando la bebida consumida en barra y licores que no esta incluida en este presupuesto



taberna - restaurante

Menú Número 2

PLATOS AL CENTRO PARA CADA 4 PERSONAS

Carpacho de cecina de vaca aliñada

Langostinos grandes (plancha o cocidos)

Revuelto de habitas con jamón

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

Merluza de pincho del
Cantábrico a la Vasca

O

Presa Duroc con crema de patatas trufada

POSTRE

Surtido de Postres Caseros

BODEGA

Vino Tinto D.O Ribera del Duero roble

Vino Blanco D.O

Rueda Cerveza

Refrescos

Agua

mineral

Café

Infusiones

PRECIO 49,00 €

I.V.A incluido

El plato principal se tiene que elegir previamente a la fecha de la comida

Con toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres exceptuando la bebida consumida en barra y licores que no esta incluida en este presupuesto.



Menú Número 3

PLATOS AL CENTRO PARA CADA 4 PERSONAS

Langostinos grandes a la plancha o cocidos

Foie de pato a la plancha con boletus

PRIMER PLATO INDIVIDUAL

Merluza del Cantábrico a la Vasca (con almejas)

SEGUNDO PLATO INDIVIDUAL

Solomillo Ibérico mechado con queso Idiazábal con hojaldre y salsa de Oporto

O

Presa con crema de patata trufada

POSTRE

Tarta de queso con frutos del bosque

BODEGA

Vino Tinto D.O Ribera del Duero (Roble)

Vino Blanco D.O Rueda

Cerveza

Refrescos

Agua

mineral

Café

Infusiones

PRECIO:48,00 € (I.V.A. incluido)

El plato principal se tiene que elegir previamente a la fecha de la comida

Con toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres exceptuando la bebida consumida en barra y licores que no esta incluida en este presupuesto.



taberna - restaurante

Menú Número 4

PLATOS AL CENTRO PARA CADA 4 PERSONAS

Ensalada asada con boquerones marinados

Foie de pato a la plancha con boletus

Langostinos grandes a la plancha o cocidos

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL

Bacalao a la Bilbaína

O

Solomillo de pavo mozarabe (con cebolla caramelizada, pasas y almendras)

POSTRE

Surtido de postres de la casa

BODEGA

Vino Tinto D.O Rioja

Vino Blanco D.O. Somontano

Cerveza

Refrescos

Agua

mineral

Café o

Infusiones

PRECIO 45,00 €

(I.V.A. incluido)

El plato principal se tiene que elegir previamente a la fecha de la comida

Con toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres exceptuando la bebida consumida en barra y licores que no esta incluida en este presupuesto.



taberna - restaurante

Menú Para Compartir I

PLATOS AL CENTRO PARA CADA 4 PERSONAS

Ensalada de Salmón Ahumado con Aguacates y frutos secos

Tabla de quesos de Almería

Revuelto de champiñones con jamón

Merluza de pincho en tempura

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de pimienta verde

POSTRE

Hojaldre relleno de mus de chocolate

BODEGA

Vino Tinto D.O Rioja

Vino Blanco D.O. Somontano

Cerveza de barril San Miguel Especial

Refrescos

Agua mineral

PRECIO: 36,00 €

IVA. INCLUIDO

Con toda la bebida incluida durante la comida hasta los postres exceptuando la bebida consumida en barra y licores que no esta incluida en este presupuesto.