

El Capataz

Menú 1

Entrantes (1 ración cada 4 personas)

Huevos rotos con jamón ibérico de bellota

Ensalada de tomate, bonito y escabeche casero

Croquetas variadas

Cazón en adobo

Segundo plato a elegir:

Abanico ibérico a la parrilla con chimichurri,

Escalope de ternera o

Albóndigas de rape en salsa americana

Postre:

Tarta de queso

PVP: 42 €

Menú 2

Entrantes (1 ración cada 4 personas)

Surtido de Ibéricos

(jamón y lomo ibérico de bellota y queso puro oveja)

Alcachofa a la plancha con parmentier y cecina

Huevos estrellados con gambas al ajillo

Cazón en adobo

Segundo plato a elegir:

Entrecot de vaca a la parrilla,

Carrillada de ternera al Pedro Ximenez,

Merluza a la bilbaina o

Bacalao asado con pisto y polvo de tomate

Postre:

Brownie con helado de vainilla

PVP: 48 €

Menú 3

Entrantes (1 ración cada 4 personas)

Surtido de Ibéricos

(jamón y lomo ibérico de bellota y queso puro de oveja)

Ravioli de calabacín relleno de marisco

Pulpo a la plancha con aceite de arbequina y pimentón

Croquetas variadas

Segundo plato a elegir:

Solomillo de vacuno a la parrilla,

Presa ibérica a la parrilla con mojo rojo o

Lomo de merluza a la bilbaina

Chipirones a la plancha con ajoperejil

Postre:

Tiramisú

PVP: 55 €

Todos los menús incluyen:

Café, selección de licores y dulces de la casa. Vinos blancos y tintos de la casa, agua mineral, refrescos y cervezas

Podemos confeccionar menús personalizados o modificar los existentes. Consultenos sin compromiso. La empresa se reserva la opción de cambiar un plato por otro de igual valor si, por motivos de mercado, no hubiera un producto determinado.

Precios IVA incluido. Teléfono 91 556 48 78