

Propuesta Cenas Verano '17 - Picaeta.
Pres 4317 - 280617

MENU 1 – Tradicional.	MENÚ Picaeta 2	MENÚ Picaeta 3
<p>Snacks salados y pan.</p> <p>ENTRANTES.</p> <p>Ensaladilla de surimi de cangrejo.</p> <p>Queso fresco a la plancha con dulce de tomate.</p> <p>Caldereta de albóndigas de carne caseras.</p> <p>Calamares a la Romana.</p> <p>Patatas bravas.</p> <p>Gamba al ajillo.</p> <p>POSTRE.:</p> <p>Tarta de queso casera con coulis de frambuesa.</p> <p>BEBIDA Y BODEGA.</p> <p>Aguas, Refrescos y Cervezas (Mahou presión o 1/3 Amstel). Vino tinto Marques de aldeanueva – Rioja CZA. Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo. Cafés e Infusiones.</p> <p>Precio por comensal 18.00 € Licores no incluidos.</p>	<p>Snacks salados y pan.</p> <p>ENTRANTES.</p> <p>Ensalada Aitana <i>(Mezclum de hojas de ensalada con crujiente de bacon, queso fresco, aliñado con nuestras salsas yogur y mostaza a la miel).</i></p> <p>Tosta de queso de cabra y cebolla caramelizada al px.</p> <p>Twister crujiente de langostinos en salsa mil islas.</p> <p>Dados de patata con crema suave de roquefort y virutas de bacon.</p> <p>Crujientes de pollo crispy al curry ahumado.</p> <p>Secreto ibérico trinchado sobre base de manzana caramelizada.</p> <p>POSTRE.:</p> <p>Tarta helada de galleta y caramelo.</p> <p>BEBIDA Y BODEGA.</p> <p>Aguas, Refrescos y Cervezas (Mahou presión o 1/3 Amstel). Vino tinto Marques de aldeanueva – Rioja CZA. Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo. Cafés e Infusiones.</p> <p>Precio por comensal 20.00 € Licores no incluidos.</p>	<p>Snacks salados y pan.</p> <p>ENTRANTES.</p> <p>Ensalada de solomillo de pollo con frutos de otoño, virutas de parmesano y salsa pesto.</p> <p>Tataki de atún con huevas de trucha y salsa teriyaki.</p> <p>Atadillo de sepia con jamón de bodega y crema de piquillos.</p> <p>Huevos estrellados sobre base de patatas chips y virutas de jamón.</p> <p>Saquito crujiente relleno de crema de queso y gambitas.</p> <p>Entrecote de buey trinchado sobre base de verduras de temporada.</p> <p>POSTRE.:</p> <p>Tarta de manzana con nueces y crema pastelera.</p> <p>BEBIDA Y BODEGA.</p> <p>Aguas, Refrescos y Cervezas (Mahou presión o 1/3 Amstel). Vino tinto Marques de aldeanueva – Rioja CZA. Vino Blanco Candium – Rueda Verdejo. Cafés e Infusiones.</p> <p>Precio por comensal 22.00 € Licores no incluidos.</p>

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.

Prohibido el consumo de cualquier producto alimentario, bebida o licor sin el consentimiento del restaurante.

En caso de producirse dicho consumo se cobrara 6 eur por botella descorchada y 0.60 € por comensal en el servicio de tartas no elaboradas o suministradas por el restaurante en concepto de servicio. – disculpen las molestias-