

PROPUESTA COMIDA "BOUS DESEMBRE'23"
Sábado 2 de Diciembre de 2023
Press 5023-131023

Snacks salados y pan

Entrantes.

Mojama con escalibada de pimiento, cebolla, berenjena y bacalao.
Langostinos cocidos con agua de mar.
Solomillo de pollo trinchado y aromatizado con pimientos del padrón.
Caldereta de Albóndigas de carne caseras.

Plato a elegir. (a confirmar la semana antes).

- Arroz al horno.
- Secreto ibérico a las dos cocciones y salsa sweetchilly.
- Dorada a la espalda.

Postre

- Pan de calatraba casero sobre base de sable de galleta y crudies de chocolate.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas
Vino Tinto M.Aldeanueva Rioja Crianza.
Vino Blanco Rueda Verdejo.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 35.00 (iva incluido).
Incluye VALE por una copa por comensal.

Canjeable en las barras de nuestro restaurante.

Por motivos de organización y control de aforo para la realización de la reserva se anticiparán 10 € por comensal.

En caso de anulaciones o bajas producidas antes del 23 de noviembre se procederá al reembolso de la cantidad anticipada.

Después del 23 de noviembre ante cualquier anulación o baja no se reembolsará el importe de la reserva.

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.

ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGINA 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.

