

R E S T A U R A N T E S S E V I L L A N O

ENTRANTES

(AL CENTRO PARA COMPARTIR)

Surtido Ibérico

Ensalada de Mango, Aguacate y Langostinos

Pincho de Tomate Cherry y Perlas de Mozzarella Rellenas de
Mango, con Vinagreta de Manzana

Langostinos al Pil Pil

Camembert Frito con Mermelada de Arándanos

Surtido de Croquetas

Gambones Abiertos al Horno en Salsa

SORBETE DE MOJITO

PLATO PRINCIPAL

(ELEGIR UNA OPCIÓN)

Solomillo de Cerdo a la Pimienta

Dorada al Horno

Carrillada Ibérica en su Jugo

Chuletón de Ternera (S U P L E M E N T O 6,95€)

(Acompañado con Verdura Fresca y Patata Asada)

POSTRE

Tarta de Comunción

Café y Degustación de licores

BEBIDA

Vino Tinto Ribera del Duero / Blanco / Rosado Rioja

Cerveza, Refrescos y Agua Mineral

PRECIO: 39.50€

R E S T A U R A N T E S S E V I L L A N O

PENSADO PARA TU TRANQUILIDAD

Colchoneta incluida, bajo petición y según disponibilidad, para que los más pequeños disfruten al máximo.

El **precio del menú incluye**: decoración de mesas, personal cualificado, menaje completo y mobiliario, sin costes adicionales ni sorpresas.

DIETAS

Nuestra cocina ofrece **opciones para dietas especiales**, garantizando que todos los invitados disfruten del evento: vegano, vegetariano, celíaco (sin gluten)

MENÚ INFANTIL

Un menú pensado para gustar a los niños y facilitar que los adultos disfruten del evento con total tranquilidad.

Entrante: Croquetas y Paninis

Plato Principal: Lagrimitas de Pollo con Patatas Fritas

Postre: Helado

Bebidas: Refrescos, Zumos y Agua Mineral

PRECIO MENÚ INFANTIL: 20,50€

OPCIONES BEBIDAS EXTRA

Alarga la celebración con una de nuestras opciones de bebidas extras para los adultos:

Barra libre 2 horas después de la comida - 16€

Copa con Ticket: 6€ por copa