

MENÚ EVENTOS Nº1

PARA COMPARTIR

SURTIDO DE IBERICOS Y QUESO VIEJO CON AOVE
DUO DE PATÉS, PERDIZ Y CREMOSO DE IBÉRICO CON MIEL DE
CAÑA

ALCACHOFAS MACERADAS A LA MENTA, ESPEJO DE BONIATO Y
LASCAS DE FOIET

CROQUETAS CREMOSAS DE MEJILLÓN BOLEADAS

BROCHETA DE CAPÓN Y SALSA AGRIDULCE

HABITAS BABY CON HUEVO POCHE Y BACON CRUJIENTE

GAMBAS COCIDAS DE HUELVA

SORBETE DE FRUTOS ROJOS

A ELEGIR

LOMO DE BACALAO ASADO Y GULAS AL AJILLO

○

MIL-HOJAS DE PRESA IBÉRICA, SALSA DE BOLETUS Y FOIET

DE POSTRE....

BROWNIE DE NUECES, HELADO DE QUESO CON MIEL DE FLORES

BODEGA: TINTO DE RIBERA DEL DUERO, VINO BLANCO VERDEJO,
CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

PRECIO 32 € (IVA INCLUIDO) BEBIDA INCLUIDA

RESERVAS: 953 79 61 11 info@hotelrosaledaubeda.com