



Menú de Navidad 2024

AL CENTRO PARA ABRIR BOCA

- ★ Tabla de jamón ibérico, salchichón y chorizo ibérico de la Sierra de Cádiz ★
- ★ Coctel de mariscos en salsa rosa ★

★ **Bandeja de delicias de La Cuchara** ★
Ensaladilla de langostinos y pulpo con Pimentón de La Vera
Huevos rellenos con pimientos asados
Daditos de queso semicurado de la Sierra de Cádiz

- ★ Sartén de daditos de pescadito frito ★
- ★ Revuelto de papas con chistorra y taquitos de jamón ibérico ★
- ★ Albóndigas en salsa de verdura de La Cuchara ★

ELEGIR UN PLATO PARA DISFRUTAR

- ★ Solomillo en salsa al vino tinto con patatas al aceite de oliva ★
- ★ Merluza en salsa verde con patatas al aceite de oliva ★
- ★ Arroz meloso con langostinos al ajillo ★

POSTRE PARA PECAR

- ★ Tarta San Marcos ★
- ★ Copa de cava ★
- ★ Café ★

PARA BEBER

- ★ **Bebida incluida** ★

Desde que los comensales estén **SENTADOS** en mesa y hasta el **POSTRE**
NO incluye bebidas de recepción o en barra

Cerveza – Agua – Refrescos – Cream - Oloroso - Fino

- ★ **Vinos** ★

Señorio Real (blanco Verdejo) – Maestrante (blanco semidulce)
Señorio Real (Ribera del Duero) – Montelciego (Rioja) – Rosado 828 – Lambrusco

Copas a 5,50€ (no incluye reservas y especiales)

Horario Comidas 14,00 A 19,00 - 21,00 A 24,30 / Fianza Por Comensal = 5€

(SE CONSIDERA CERRADA LA RESERVA AL PAGAR LA FIANZA)

POR PERSONA

38,90€