

## MENÚ BARBACOA 1

### **En el centro de la mesa**

Queso Manchego y morcilla Ibérica de corte con picos de Jerez  
Ensalada mixta  
Patatas asadas

### **A la parrilla**

Chorizo criollo  
Morcilla de Burgos  
Brocheta de pollo al curry  
Lomo de cebón  
Brochetas de Solomillo

### **Postre**

Tarta de la casa

### **Bebida**

Vino tinto Rioja  
Vino Blanco  
Refrescos  
Cerveza y cerveza sin  
Agua Mineral.

Precio por persona: 48 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje y mobiliario. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas.

Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 €. Suplemento licores: 1,50 €

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 17,00 Euros por persona

4 horas 20,00 por persona.

Portes a razón de 120 €

Precios válidos para el 2019.

## MENÚ BARBACOA 2

### **En el centro de la mesa**

Queso Manchego y Morcilla Ibérica de corte con Picos  
Tortilla de patatas y Empanada  
Ensalada mixta y patatas asadas

### **A la parrilla**

Chorizo criollo  
Morcilla de Burgos  
Chistorra  
Panceta  
Lomo de cebón  
Brochetas de Solomillo  
Brochetas de Pollo

### **Postre**

Tarta de la casa

### **Bebida**

Vino tinto Rioja  
Vino Blanco  
Refrescos  
Cerveza y cerveza sin  
Agua Mineral

Precio por persona: 55 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje y mobiliario. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas.

Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 € Suplemento licores: 1,50 €.

Suplemento Jamón a corte visto: 350 € por unidad.

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 17,00€ por persona

4 horas 20,00€ por persona.

Transporte a razón de 120 €.

Precios válidos para el 2019

## MENÚ BARBACOA 3

### **En el centro de la mesa**

Queso Manchego, Lomo Ibérico y Virutas de Jabugo con Picos de Jerez  
Croquetitas de Jamón Ibérico  
Ensalada mixta

### **A la parrilla**

Chorizo criollo  
Chorizo Frito  
Morcilla de Burgos  
Brochetas de pollo al curry  
Lomo alto fileteado

### **Postre**

Dulces del Chef

### **Bebida**

Vino tinto Rioja  
Vino Blanco  
Refrescos  
Cerveza y cerveza sin  
Agua Mineral

Precio por persona: 63 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje, mobiliario y cubertería. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas. Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 € Suplemento licores: 1,50 €

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 17,00 € por persona

5 horas 20,00 € por persona.

Portes a razón de 120 €

Precios válidos para el 2019.

## MENÚ CON PAELLA

### **En el centro de la mesa**

Queso Manchego y lomo Ibérico con Picos de Jerez  
Croquetitas de Jamón Ibérico  
Ensalada mixta

### **Paella (1 sabor a elegir)**

\*A banda  
\*Arroz Negro  
\*Paella Mixta  
\*Arroz con Verduras  
\*Arroz con Costras

### **Postre**

Dulces del Chef

### **Bebida**

Vino tinto Rioja  
Vino Blanco  
Refrescos  
Cerveza y cerveza sin  
Agua Mineral

Precio por persona: 33 € (IVA 10% no incluido)

Incluye menaje, mobiliario y cubertería. Servicio de camareros y doncellas durante 4 horas. Hora extra a razón de 20 € la hora.

Suplemento café: 1,50 € Suplemento licores: 1,50 €

Servicio de barra libre aparte:

2 horas 17,00 € por persona

4 horas 12000 € por persona.

Portes a razón de 120 €

Precios válidos para el 2019.