

RECEPCIÓN

Copa de Binvenida Surtido de canapés variados

ENTRANTES

Champiñones al ajillo con jamón ibérico, aceite extra de oliva, queso fundido y flambeado al vino blanco

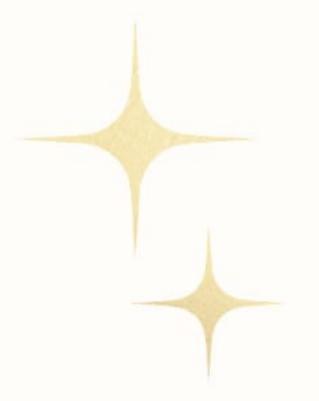
Nuestras clásicas berenjenas fritas con miel de caña

PLATO PRINCIPAL

Dos opciones a elección

Una especial selección de carnes a las brasas: solomillo de cerdo ibérico, pollo de granja, entrecot de ternera "black Angus" chorizo criollo, verduras y patatas fritas naturales (dos personas)

Rosada a la plancha con patatas naturales, verduras al vapor acompañada con nuestro Alioli de la casa



MENU 1

POSTRE

Tarta casera de limón y un brindis final con cava

Este menú incluye pan y una botella de vino por cada cuatro personas de Rioja de la casa crianza, Ribera del Duero roble, rosado y blanco o refresco, cerveza y agua. (Una bebida por persona)

VALOR POR PERSONA € 3 0

LAS ALBARIZAS SINCE 1999

Restaurante La CARIHUELA

Calle: Salvador Allende n-25 +34 697 71 24 55





MEIIU 2

POSTRE

Postre casero a elección: Tiramisú o tarta de queso acompañado con el brindis final con Cava

Éste menú incluye pan, y una botella de vino por cada cuatro personas de Rioja de la casa crianza o Ribera del Duero Roble, rosado, blanco o cerveza, agua refrescos (una bebida por persona)

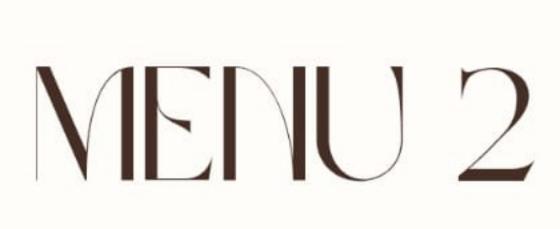
VALOR POR PERSONA € 35

LAS ALBARIZAS SINCE 1999

Restaurante La CARIHUELA

Calle: Salvador Allende n-25 +34 697 71 24 55





RECEPCIÓN

Copa de Binvenida Surtido de canapés variados

ENTRANTES

Almejas a la provenzal "receta del chef" flameadas al vino blanco y un toque cítrico

Ensalada de la casa: gourmet, tomates, salsa, frutas de temporada, aceitunas negras y gambas

PLATO PRINCIPAL

Dos opciones a elección

Entrecot de ternera a las brasas "Black Angus" acompañado de verduras al grill y patatas fritas o natural, macerado al chimichurri casero

Salmón Noruego en salsa a la florentina acompañado de verduras al vapor y espuma de patatas