

MENÚ ANDALUZ

Copa de **Bienvenida**

APERITIVOS

Taquitos de **CHICHARRONES** de Chiclana y **PAPAS** aliñás

BEBIDAS

MESA DEGUSTACION DE VINOS DE LA TIERRA DE CADIZ:

Fino, Oloroso, Manzanilla, Moscatel

Blanco: Tierra Blanca (Seco y Semi) Bod. Páez Morilla

Rioja: Tierras de Murillo Bod. San Esteban

Cerveza, Refrescos y Agua mineral

Mesa

ENTRANTES

JAMÓN de bellota cortado a cuchillo "Castro y González"

QUESO viejo

LANGOSTINOS de Sanlúcar cocidos

SASHIMI de atún rojo

TARTANTELO de atún rojo en escabeche de naranja

Taquitos de **CAZÓN** en adobo

PUCHERO ANDALUZ CON HIERBABUENA

PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR ENTRE UNO DE CARNE Ó UNO DE PESCADO IGUAL PARA TODOS, CON ANTERIORIDAD)

Rollito de **LUBINA** de estero con fondo de crema de bogavante y salsa ali oli ó **MILHOJA** de salmón a la crema de ahumados ó **ARROZ** negro con chocos

SECRETO ibérico a la plancha con setas ó pierna de **CORDERO** lechal en salsa de ajo y vinagre de Jerez

POSTRE

Tarta de **ZANAHORIA** con frosting de queso ó Mascarpone con **FRAMBUESA** y cookies de chocolate ó Tarta de **CELEBRACIÓN**

Café Nespresso y Cava

Precio por persona 52.50€ iva incluido

Mínimo 20 comensales Duración aproximada dos horas y media de servicio

- La selección del menú se comunicará al menos 1 semana antes del evento, todos los comensales deberán tomar los mismos entrantes elegidos, las opciones del “plato principal” se quedará confirmada con una semana de antelación a elegir entre una opción de carne ó una de pescado igual para todos.
- Si hay algún comensal con alguna intolerancia alimentaria o es vegetariano se le hará un menú personalizado.
- Suplemento servicio de Tarta u otro alimento de otro establecimiento, 1,90€ por persona
- Ampliación Copa de Bienvenida 2€ por persona iva incluido, duración aproximada 30 minutos
- Ampliación de jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo 5€ por persona iva incluido
- La confirmación del número de comensales se hará con un mínimo de antelación de dos días, el fallo en el número de personas superior a 2 comensales ,avisado con antelación, llevará un incremento en la factura del 50% del coste de un menú.
- El uso del patio para celebración de aperitivo, cóctel o barra libre, tendrá un canon, y para actuación musical será necesaria información detallada de la misma con antelación.
- Se establecerá un tiempo de cortesía para la hora de entrada, que se informará al organizador del evento, si se excede tendrá un suplemento.
- Las consumiciones en barra no están incluidas en éste menú.
- No está permitida la entrada de alimentos sin autorización de Bellebrum S.L., si es solicitada será necesario mostrar factura que justifique la elaboración y registro sanitario.

Bebidas de la Casa **Incluidas**

BLANCO

Tierra Blanca seco
Tierra Blanca semidulce
Bod. Paez Morilla

TINTO

D.O.Rioja: Tierras de Murillo
Uva Tempranillo
Bod. San Esteban

ROSADO

Lambrusco dell'Emilia
Rosato frizzante
Bod. Fiorello

VINOS GENEROSOS

Bod. González Byass (**Fino** Tío Pepe, Oloroso Alfonso, Solera 1847 dulce)
Bod. Sanatorio (**Moscatel** Gloria)
Bod. José Estévez (**Manzanilla** La Guita)
Bod. Willams & Humbert (**Cream** Canasta)

ESPUMOSOS

D.O.Cava: Rigol
Caves Rigol-Freixenet
Cervezas Mahou, refrescos y agua mineral

OPCIÓN 1

Ampliación de 1 € por persona

BLANCO

D.O.Rueda: Fray Germán
100% Verdejo
Bod. Fray Germán-Grupo Freixenet

D.O. Extremadura: Dulce Eva
100% Eva de los Santos

TINTO

D.O. Rioja: Beronia crianza
Tempranillo 88% - Garnacha 10% - Mazuelo 2%
Bod. Beronia-Grupo González Byass

D.O. Ribera del Duero: Celeste crianza
Uva Tempranillo
Bod. Torres

OPCIÓN 2

Ampliación de 2.50 € por persona

BLANCO

D.O.Rueda: Pazo das Bruxas
100% Albariño
Bod. Torres

TINTO

D.O. Rioja: Hacienda de Valvares crianza
100% Tempranillo
Bod. Altanza

D.O.Rioja: Beronia reserva
Tempranillo 95% - Graciano 4% - Mazuelo 1%
Bod. Beronia-Grupo González Byass

D.O. Ribera del Duero: Raíz de Guzmán roble
100% Tempranillo
Bod. Raíz de Guzmán