



## MENÚ CELEBRACIÓN 1

Salpicón de marisco (para picar 1/4)

Ensalada de queso de cabra (para picar 1/4)

\*\*\*\*\*

Langostino a la plancha (6 por pax)

\*\*\*\*\*

Merluza rellena de marisco

Bacalao confitado pisto + pescado del día

Entrecot de ternera con patatas y pimientos

Chuletillas de lechazo

Lechazo asado con panadera y ensalada

\*\*\*\*\*

Tarta de hojaldre y helado de vainilla

\*\*\*\*\*

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja) / Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por persona: 34€ (IVA incluido)



**¡Confecciona tu propio menú y pídenos presupuesto sin compromiso!**

Golf de Nestares: 942 771 127



## MENÚ CELEBRACIÓN 2

Jamón ibérico (para picar 1/4)

Ensalada de pimientos, bonito y cebolla caramelizada (para picar 1/4)

\*\*\*\*\*

Langostinos a la plancha (6 por persona)

\*\*\*\*\*

Merluza rellena de marisco

Bacalao confitado pisto + pescado del día

Entrecot de ternera con patatas y pimientos

Chuletillas de lechazo

Lechazo asado con panadera y ensalada

\*\*\*\*\*

Tarta de hojaldre y helado de vainilla

\*\*\*\*\*

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja) / Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por persona: 36€ (IVA incluido)



**¡Confecciona tu propio menú y pídenos presupuesto sin compromiso!**

Golf de Nestares: 942 771 127



## MENÚ CELEBRACIÓN 3

Terrina de foie (1/4)

\*\*\*\*\*

Almejas a la marinera (1/2)

\*\*\*\*\*

½ lubina asada sobre lecho de verduras

\*\*\*\*\*

Lechazo asado con patata panadera y ensalada

\*\*\*\*\*

Tarta de chocolate con bizcocho y crema a la naranja y helado de vainilla

\*\*\*\*\*

Café y copa de licor

Bodega: Tinto Crianza (D.O. Rioja) / Blanco (D.O. Rueda) / Rosado (D.O. Cigales)

Precio por persona: 47€ (IVA incluido)

**Menú infantil:** rabas, segundo plato a elegir, tarta y helado



**¡Confecciona tu propio menú y pídenos presupuesto sin compromiso!**

Golf de Nestares: 942 771 127