

TERRAZA-BAR ZAHORA- MENÚ COCTEL CAZUELA

ENTRANTES:

- Aceitunas en Manzanilla de 1ª
- Queso Viejo De Oveja D.O
- Brocheta de Salmon Marinado y Huevo de Codorniz
- Cucharita China de Ensaladilla de Langostinos y crujiente de Cebolla
- Daditos de Merluza al Limón
- Croquetas variadas del Chef
- Albondiguitas de Merluza y Gambas al Azafrán
- Brochetas de Pollo Yakitori
- Montera de Presa Ibérica al Mojo

CAZUELAS (una a elegir):

- Fideos con Almejas y Langostinos
- Espinacas con Garbanzos
- Habas con Chocos
- Estofado de Buey
- Arroz con Setas y Pato
- Arroz en Paella
- Arroz Ibérico(Presa, Costillas, Taquitos de Jamón y Chorizo)
- Salmorejo Cordobés
- Garbanzos con Chorizo y Acelgas
- Carrillada Ibérica

La cazuela será elegida tres días antes de la celebración y todos los comensales degustaran la misma cazuela.

SURTIDO DE RESPOSTERIA FRANCESA

BEBIDAS:

- Cerveza
- Agua Mineral
- Refresco
- Zumos
- Tinto de verano
- Rioja de la Casa
- Manzanilla

Precio 30€ IVA incl.

El menú llevara la bebida ilimitada desde el comienzo de la misma hasta el postre, las consumiciones de antes y después de la comida serán reflejadas en la factura final.