



Real Círculo de Labradores y Propietarios

C/ Pedro Caravaca, 1

MENÚ NÚMERO 6

APERITIVOS

*TOSTADITA DE QUESO DE CABRA CON FRAMBUESA
CHUPITO DE SALMOREJO AL ACEITE DE OLIVA
ROLLITO DE SALMÓN RELLENO DE QUESO CREMOSO
BOLITAS DE FOIE REBOZADAS EN ALMENDRA
CANASTILLA DE ROQUEFORT CON NUECES
VASITO DE ENSALADA DE GULAS AL AJILLO
BROCHETA DE LANGOSTINO Y SALSA COCKTAIL
DELICIA DE PLATANO Y BACON*

CALIENTES

*BROCHETAS DE SOLOMILLO ADOBADO
CROQUETAS
GAMBAS ORLY
BUÑUELOS DE BACALAO
CHOCOS A LA ANDALUZA
CAZON EN ADOBO
TAQUITOS DE MERLUZA GADITANA
VASITO DE CAMARONES FRITOS*

PRIMER PLATO

*ENSALADA DE LANGOSTINOS CON EMULSIÓN DE AGUACATE Y
SALSA COCKTAIL*

SEGUNDO PLATO

*SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON PATATAS FRITAS Y
TOMATITOS CHERRY A LA PROVENZAL*

POSTRE

*TARTA DE CELEBRACIÓN
CAFÉ Y CAVA*

BODEGA

*CERVEZA, MANZANILLA, REFRESCOS, VINOS D.O.
PRECIO POR PERSONA: 69,00 € (IVA no incluido)*

BARRA LIBRE PRIMERAS MARCAS

1ª HORA: 5,00 €

2ª HORA: 4,00 €

3ª Y RESTANTES HORAS: 3,50 €