

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚS 2012
BAUTIZOS-COMUNIONES

Avda. Consolación, nº 4
21450 CARTAYA (Huelva) España
Tfno: 959 390 298
e-mail: info@restauranteconsolacion.es
Web: www.restauranteconsolacion.es

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚ 1

Plato Individual:

Jamón Ibérico de Jabugo
Queso Viejo
Caña de Lomo

Para Pícar (Plato por 4 comensales)

Ensalada de pimientos del Piquillo con Atún
Gambas de la Costa
Tiras de Chocos Fritos

Plato Individual:

Punta de Solomillo de Cerdo Ibérico
al Oloroso con Patatas Panaderas

Postre

Tarta

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral
Vino Blanco Castillo de Andrade
Tinto Rioja Cosecha
Lambrusco rosado

Precio por persona . . . 26,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚ 2

Para Picar(plato por 4 comensales)

Jamón Ibérico de jabugo

Gambas de la costa

Caña de Lomo

Tiras de Chocos Fritos

Ensalada de pimiento del piquillo con Atún

Pulpo a la gallega

Plato Individual(A elegir con anterioridad)

Lomo ibérico Relleno Con Patatas al Horno

o

Solomillo de Cerdo Ibérico al Pedro Ximenez con Patatas Panaderas

Postre

Tarta

Bodega

Cerveza, Refrescos, Agua Mineral

Vino Blanco Castillo de Andrade

Tinto Rioja Cosecha

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 28,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚ 3

Plato Individual:

Jamón Ibérico de jabugo, Queso Viejo, Caña de Lomo

Plato Individual (100 gr.)

Gambas blancas cocidas

Para Picar(plato por 4 comensales)

Pimentada con Atún

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

Tiritas de chocos fritos

Plato Individual(A elegir con anterioridad)

Solomillo de cerdo ibérico a la Española con patatas panaderas

o

Carrilleras de Cerdo al vino Tinto con patatas panaderas

Postre

Tarta

Bodega

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco Castillo de Andrade

Tinto Rioja Cosecha

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 30,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚ 4

Para Pícar(plato por 4 comensales)

Pimentada con Atún

Jamón ibérico de Jabugo de Bellota

Queso Viejo

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

Tiritas de chocos fritos

Plato Individual (100 gr.)

Gambas blancas cocidas

Pausa Fria

Sorbete de Limón

Plato Individual(A elegir con anterioridad)

Solomillo de cerdo ibérico a la Española con patatas panaderas

o

Carrilleras de Cerdo al vino Tinto con patatas panaderas

POSTRE

Tarta

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco castillo de Andrade

Tinto Rioja Crianza

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 32,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚ 5

Para Picar(plato por 4 comensales)

Jamón ibérico de Jabugo de Bellota

Queso con Anchoas

Champiñones Rellenos de Jamón y Gambas

Pulpo a la Gallega sobre fondo de patatas cocidas

Tiritas de chocos fritos

Plato Individual (100 gr.)

Gambas blancas cocidas

Pausa Fria

Sorbete de Limón

Plato Individual(A elegir con anterioridad)

Solomillo de ternera con salsa al zumo de oliva y ajitos con patatas al Horno

○

Ventresca de Atún al vino blanco del condado con patatas cocidas

POSTRE

Tarta

BODEGA

Cervezas, Refrescos, Agua mineral

Vino blanco castillo de Andrade

Tinto Rioja Crianza

Lambrusco Rosado

Precio/Persona: 34,00 €

RESTAURANTE

CONSOLACIÓN

MENÚ INFANTIL

ENTRADAS

Taquitos de tortilla
Tiras de Chocos Fritos
Jamón Ibérico de jabugo
Patatas Chips

PLATO

Lomo a la Plancha con Patatas Fritas

POSTRE

Tarta

BODEGA

Refrescos, Zumos
Agua Mineral

Precio por persona . . . 20,00 €

Observaciones:

- El Aperitivo para pizar va servido al centro de la mesa: 1 ración por 4 personas.
- Posibilidad de confeccionar otros Menús y Bodegas.
- Tras la reserva de la fecha de la celebración dispondrán de 20 días para confirmarla definitivamente con una entrega de 300 €, en caso contrario podremos disponer de dicha fecha.
- La lista definitiva de comensales deberá ser confirmada como plazo máximo 5 días antes de la celebración, siendo este el número mínimo a facturar.
- La celebración deberá ser abonada a su terminación.
- Precios validos para 2012.

Información y reservas:

Teléfono: 959 390 298

Email*: info@restauranteconsolacion.es

