

Menú Grupos 2019 "C"

29,00€ + iva = 31,90€

DE PICOTEO, PLATOS EN EL CENTRO:

Jamón de Teruel y Surtido de Embutidos Ibéricos

Pan con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra

Ensalada Templada de Cabracho

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Papas con Mojo Picón

SEGUNDOS PARA ELEGIR:

Canelones de Ibérico con Foie y Polvo de Jamón

Pimiento del Piquillo Rellenos de Rabo de Toro con Polvo de Jamón.

Brandada de Bacalao con Pan Francés

POSTRES PARA ELEGIR:

Tarta de Queso con Arándanos

Helado artesano de Romero, Chocolate o Limón

Tocinillos de Cielo

BEBIDAS:

Vino Selección de Varietales D.O. Aragón Tinto, Rosado o Blanco Rueda

Agua Mineral

* Todo aquello que se consuma fuera de este menú será cobrado aparte.

Si deseas otra bebida, consulta nuestro ANEXO

Menú Grupos 2019 "B"

32,64€ + iva= 35,90€

DE PICOTEO, PLATOS EN EL CENTRO:

Jamón Ibérico de Bellota, Jamón de Teruel, Chorizo y Salchichón Ibérico

Pan con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Paté de Foie de Oca con Gelatina de Sauternes

Carpaccio de Atún Rojo con Camaroncitos Crujientes

SEGUNDOS PARA ELEGIR:

Canelones de Ibérico con Foie y Polvo de Jamón

Estofado de Cochino Ibérico con Salsa y Pataticas

Tacos de Bonito Encebollado

POSTRES PARA ELEGIR

Tarta de Queso con Arándanos

Arroz con Leche con Azúcar y Canela

Tocinillos de Cielo

Helado de Romero, Chocolate o Limón

BEBIDAS:

Vino Selección de Varietales D.O. Aragón Tinto, Rosado o Blanco Rueda

Agua Mineral

* Todo aquello que se consuma fuera de este menú será cobrado aparte.

Si deseas otra bebida, consulta nuestro ANEXO BEBIDAS

LA JAMONERIA.es

Menú Grupos 2019 "A"
40,82€ + iva= 44,90€

DE PICOTEO, PLATOS EN EL CENTRO:

Jamón Ibérico de Bellota, Caña de Lomo de Jabugo y Cecina de León

Pan con Tomate y Aceite de Oliva Virgen Extra

Anchoas del Cantábrico en Salmuera

Corazones de Alcachofas Salteadas

Ensalada de Ventresca de Atún, con Tomate Ecológico y Brotes

SEGUNDOS PARA ELEGIR:

Rabo de Toro a la Cordobesa

Chipironcitos en su Tinta

Canelones de Ibérico con Foie y Polvo de Jamón

POSTRES PARA ELEGIR

Todos de la Carta, para elegir a voluntad:

Helado de Regaliz, de Sugus, de la Caramelos de la Viuda de Solano, Bizcocho de Chocolate Relleno de Chocolate Caliente... etcétera.

BEBIDAS:

Vino Selección de Varietales D.O. Aragón Tinto, Rosado o Blanco Rueda

Agua Mineral

* Todo aquello que se consuma fuera de este menú será cobrado aparte.

Si deseas otra bebida, consulta nuestro ANEXO BEBIDAS

ANEXO BEBIDAS

Se servirá una botella de vino cada 2 comensales.
Con el objetivo que nuestros Menús puedan ser acompañados con el vino que deseen, tienen libertad para elegir el que prefieran, sustituyendo los que aparecen por las siguientes opciones:

OPCIÓN 1: + 1,90 € iva incluido por persona

Care Roble Garnacha/Syrah D.O. Cariñena

Alcorta Crianza D.O.C Rioja

OPCIÓN 2: + 2,90 € iva incluido por persona

“A” Vino de Pago de Aylés

Viña Salceda Crianza D.O.C. Rioja

OPCIÓN 3: + 4,50 € iva incluido por persona

Señorío de Lazán Reserva D.O. Somontano

Peñazuela Garnacha Viñas Viejas D.O. Borja

Enate Crianza D.O. Somontano

Enate Rosado Cabernet Sauvignon D. O. Somontano

Enate Blanco Chardonnay 234 D.O. Somontano

Y si deseas que estudiemos cualquier variación, sustitución o cambio de cualquier plato de estos Menús, no dudes en consultarnos sobre esa posibilidad.

Menú Navidad

ENTRANTES AL CENTRO

JAMÓN DE BELLOTA D.O., CECINA DE LEÓN Y CAÑA DE LOMO DE JABUGO

PAN CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

ENSALADA DE VENTRESCA, TOMATE, LECHUGA Y GULAS

CORAZONES DE ALCACHOFAS CON JAMÓN Y ACEITE VIRGEN EXTRA

ANCHOAS DE SANTOÑA EN SALMUERA

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

CANELONES DE IBÉRICO CON FOIE Y POLVO DE JAMÓN

ESTOFADO DE COCHINO DE BELLOTA EN SALSA Y PATATAS

TACOS DE ATÚN ENCEBOLLADO

POSTRES A ELEGIR

TARTA DE QUESO AL HORNO

TOCINILLOS DE CIELO

HELADOS DE ELABORACIÓN PROPIA

BIZCOCHO DE CHOCOLATE RELLENO DE CHOCOLATE CALIENTE

44,90 € bebidas aparte

- iva incluido -