



LA ALQUERÍA  
t a b e r n a

**MENÚ SÉNECA**



**ENTRANTES**

(CADA 4 PAX)

Mixto de jamón ibérico y queso de oveja de leche cruda  
Surtido de tostas (sardina ahumada sobre lecho de salmorejo  
y tostada de aguacate encevichado con boquerones en vinagre)  
Surtido de croquetas caseras (puchero con gambas al ajillo)  
Foie gras mi-cuit con mermelada de higos



**PRINCIPAL**

(A ELEGIR 1 PLATO)

Pulpo braseado con parmentier al pimentón de la vera  
Lomo bajo madurado de vaca gallega “carbuga”



**POSTRES**

(CADA 4 PAX)

Surtido de postres



**BODEGA**

Agua mineral, refrescos, vinos D.O., cervezas.

*\* Todas las bebidas están incluidas desde el inicio del menú hasta el final de la comida. Las anteriores y posteriores se facturarán aparte.*

*\* Los platos principales tienen que confirmarlos con una anterioridad de unas 48h.*

*\* Para formalizar reserva, se tiene que abonar el 20% de lo presupuestado.*

*\* Las personas intolerantes a algún tipo de producto deberán notificarlo con antelación.*

**45€** /pax  
(IVA inc.)

Junto a la Plaza del Potro  
[www.tabernalaalqueria.es](http://www.tabernalaalqueria.es)

