



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

