



LA ALQUERÍA  
t a b e r n a

🎄 **MENÚ ALQUERÍA CARNÍVOROS** 🎄

**ENTRANTES**

(CADA 4 PAX)

Surtido de ibéricos del Valle de los Pedroches y queso de oveja curado  
Mazamorra andalusí con pasas, ciruelas y sardina marinada (individual)  
Surtido de croquetas caseras (puchero y gambas al ajillo)  
Taquitos de bacalao frito a la cordobesa

**PRINCIPAL**

(CADA 4 PAX)

Parrillada de carnes selecta (presa ibérica Covap, chuletitas de cordero lechal,  
lomo bajo madurado de vaca gallega, chorizo de Espejo y butifarra Jurado)

**POSTRES**

(CADA 4 PAX)

Surtido de postres caseros

**BODEGA**

Cerveza, refrescos, agua mineral  
Vino tinto: Monteabellón D.O. Ribera del Duero  
Vino blanco: Trece Lagares Blanco Ecológico D.O. Montilla Moriles

*\* 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.*

**42€**<sub>/pax</sub>  
(IVA inc.)

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

