

Los menús 1, 2, 3 y 4 se componen de tres entrantes y un segundo plato.

➤ **MENÚ 1: 30€ por persona.**

Opciones de entrantes:

- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o rusa.
- α Croquetas caseras de jamón.
- α Setas a la plancha.
- α Morcilla de burgos.
- α Huevos rotos con jamón ibérico.
- α Callos a la madrileña

Segundos a elegir entre:

- α Entrecot a la parrilla
- α Rabo de toro estofado
- α Arroz con bogavante.
- α Delicias de merluza a la romana.
- α Bacalao con tomate.

➤ **MENÚ 2: 35€ por persona.**

Opciones de entrantes:

- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o rusa.
- α Bacalao marinado.
- α Croquetas de jamón.
- α Calamares de potera.
- α Setas a la plancha
- α Huevos rotos con jamón ibérico.

➤ **MENÚ 3: 38€ por persona.**

Opciones de entrantes:

- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o rusa.
- α Foie mi cuit.
- α Fritura de croquetas y calamares.
- α Setas a la plancha.
- α Pulpo a la gallega.
- α Huevos rotos con jamón ibérico.

➤ **MENÚ 4: 43€ por persona.**

Opciones de entrantes:

- α Variado de ibéricos.
- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o anchoas.
- α Foie mi cuit.
- α Fritura de croquetas y calamares.
- α Pulpo a la gallega.
- α Gambas a la plancha.

Bebidas y postres para los menús:

- α Tinto de Rioja, blanco de Rueda, agua y refrescos.
- α Postre variado, café y licor

SEGUNDOS A ELEGIR PARA LOS MENÚS 2, 3 Y 4:

- | | | |
|----------------------------|--------------------------|----------------------------|
| α Solomillo a la parrilla. | α Chuletas de cordero. | α Lubina a la espalda. |
| α Lomo alto de ternera. | α Rabo de toro estofado. | α Rodaballo a la bilbaína. |
| α Entrecot a la parrilla. | α Arroz con bogavante. | α Merluza "al gusto". |
| α Cordero asado lechal. | | α Emperador a la plancha. |
| α Cochinillo al horno. | | α Bacalao con tomate |

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Se necesita reserva previa para contratar los menús.

Teléfono: 91 853 80 02

Mail: contacto@lasterrazasdebecerril.es

➤ **MENÚ 5: 50€ por persona.**

Entrantes:

- α Variado de ibéricos.
- α Ensalada de canónigos.
- α Pulpo a la gallega.
- α Gambas a la plancha.
- α Langostinos a la plancha.

Segundos a elegir entre:

- α Solomillo a la parrilla.
- α Lomo alto de ternera.
- α Entrecot a la parrilla.
- α Chuletas de lechal.
- α Cordero de lechal.
- α Cochinillo al horno.
- α Rabo de toro estofado.
- α Arroz con bogavante.
- α Merluza "al gusto".
- α Rodaballo a la bilbaína.
- α Lubina a la espalda.
- α Bacalao con tomate.
- α Emperador a la plancha.

MENÚS INFANTILES:

☺ **Menú 1: 16€ por niño.**

Espaguetis + Escalope de ternera.
Bebida + Postre infantil

☺ **Menú 2: 16€ por niño.**

Croquetas + Pechuga empanada.
Bebida + Postre infantil.

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Se necesita reserva previa para contratar los menús.

Teléfono: 91 853 80 02

Mail: contacto@lasterrazasdebecerril.es

DERACIONES 1: 30€ por persona.

Se compone de 5 variedades:

- α A escoger una ensalada:
Ventresca, de canónigos o rusa.
- α Fritura de croquetas y calamares.
- α Setas a la plancha.
- α Huevos rotos con jamón ibérico.
- α Lomo alto de ternera fileteado.

Bebidas:

Tinto de Rioja, blanco de Rueda,
agua y refrescos.

Postre variado, café y licor.

DERACIONES 2: 35€ por persona.

Se compone de 5 variedades:

- α Variado de ibéricos.
- α A escoger una ensalada:
Ventresca, de canónigos o rusa.
- α Fritura de croquetas y calamares.
- α Delicias de merluza a la romana.
- α Lomo alto de ternera fileteado.

α **Bebidas:**

Tinto de Rioja, blanco de Rueda,
agua y refrescos.

α **Postre variado, café y licor.**

