

➤ **MENÚ 1: 30€ por persona.**

Elegir 3 entrantes:

- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o rusa.
- α Croquetas caseras de jamón.
- α Setas a la plancha.
- α Bacalao marinado.
- 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: 36€ por persona.**

Elegir 3 entrantes:

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

MENÚ 3: 40€ por persona.

Elegir 3 entrantes:

- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o rusa.
- α Foie de pato "mi cuit".
- α Croquetas caseras de jamón.
- α Calamares de potera.
- α Pulpo a la gallega.
- α Huevos rotos con jamón ibérico.

➤ **MENÚ 4: 45€ por persona.**

Elegir 3 entrantes:

- α Variado de ibéricos.
- α A escoger una ensalada:
Ventresca, canónigos o anchoas.
- α Foie de pato "mi cuit".
- α Calamares de potera.
- 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 PARA GRUPOS**Mínimo 15 personas escogiendo todos el mismo menú**➤ **MENÚ 5: 50€ por persona.****Entrantes:**

- α Variado de ibéricos.
- 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.**DERACIONES 1: 32€ 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: 36€ 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.

Bebidas:Tinto de Rioja, blanco de Rueda,
agua y refrescos.**Postre variado, café y licor.****PRECIOS CON IVA INCLUIDO**Se necesita reserva previa para contratar los menús.

Teléfono: 91 853 80 02

Mail: contacto@lasterrazasdebecerril.es



www.lasterrazasdebecerril.es