Menú
“El Paseo”

ENTRANTE INDIVIDUAL

Croqueta de Txuleta
y mayonesa de trufa

CENTRO

Tomate de Almería y Picaña madurada
con Aceite de Albahaca, Encurtidos y Berros

Huevos Rotos con fritura de Chipirón
con Salsa Tártara y Patata Paja

INDIVIDUAL

Lomo de Bacalao
al Horno con Piperrada de Papada Ibérica

Mogote Ibérico
con Crema de Calabaza, Naranja y Salsa de Oporto

POSTRE

Flan de Queso y Dulce de Leche
con Helado de Vainilla

- 63€ -



Menú
“Las Tiendas”

ENTRANTE INDIVIDUAL

Brioche Juanito Baker
relleno de Gamba Kimchi y Piparra

CENTRO

Ensalada de Burrata y Atún Rojo
con Vinagreta de curry-coco y pepino encurtido

Surtido de quesos
-Rodez (francés) de vaca de montaña
-Comté Elegance Marcel Petit

INDIVIDUAL

Gallineta Gratinada
en Vichyssoise de Gambón y Eneldo

Presa Ibérica a la brasa
con puré de Coliflor tostada, mostaza y setas de cardo

POSTRE

Mojito Lemon Pie
con Helado de Coco

- 67€ -



Menú
“Calle Real”

ENTRANTE INDIVIDUAL

Gilda y Vermut

Torrija salada de Foie y Jamón

CENTRO

Ensaladilla de Pulpo y Aguacate Braseado
con Mahonesa de Lima

Jamón y Lomo Ibérico GARCIGRANDE
con Pan cristal y Tomate

INDIVIDUAL

Carrillera de Atún Rojo Balfegó
glaseada en fondo de vino tinto

Tataki de Vaca Madurada
con Mantequilla al Romero y Pimienta
Verde en salmuera

POSTRE

Sacher de Chocolate
con Nata Montada

- 71 € -



TÉRMINOS Y CONDICIONES

BEBIDA (Incluido durante el pase de comida)

Agua Mineral y Refrescos

Cerveza

Vino Tinto y Vino Blanco

- Precios por persona (IVA incluido).
- Menú de grupos mínimo 6 personas y bajo reserva.
- Servicio de bebidas del menú hasta servir el postre. Café no incluido.
- Consumiciones antes y después de la comida se abonarán aparte.
- El cliente debe asegurarse de comunicar las intolerancias de los comensales.
- El cliente se hace responsable del aviso de la falta de algún comensal. El aviso de la falta de un comensal en un plazo menor a 24 horas de la reserva en cuestión no responsabiliza al restaurante del costo del menú del mismo o los mismos; por lo tanto deberá abonarse el precio del menú.
- El restaurante cierra sus turnos de comida a las 18:00 y cena a las 00:30; siendo estas horas las máximas que podrán estar los clientes en el local.
- El restaurante no tiene la capacidad de poderse hacer cargo de inclemencias del tiempo ante reservas realizadas en terraza.
- Para formalizar la reserva se deberá hacer un abono de 200€ que posteriormente será descontado del evento. *Dicho abono no será reembolsable. En caso de cancelación por causas debidamente justificadas, el importe podrá ser utilizado como crédito para una posterior reserva.*

elterrao
RESTAURANTE