

MENU-A

Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....

Parrillada variada de verduritas

Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada

Chopitos a la Andaluza

Lacón a la Gallega

Croquetas Ibéricas de Jamón

Revuelto de Morcilla

Gran Costillar a la Parrilla

*

Tarta de Bizcocho, yema y nata

o

Helado Artesano

*

Café e Infusiones

*

Rioja Tinto Reciente

Vino Blanco Añares Terranova de Rueda

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por Cubierto: 32 € (iva incluido)

MENU-B

Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....

Pastel de Cabracho con Puerros

Croquetas ibéricas caseras

Revuelto de Morcilla con piñones

Queso frito a la miel

De segundo.....(a elegir)...

Costillas a la Barbacoa de Carbón

Siempre con la salsa propia de La Chopera

O

Lomos de Mero al Horno

Con sus panaderas

Tarta de Tiramisú

Totalmente casero y hecho aquí con el sabor de allí

O

Sorbete de Limón al Cava

Café e Infusiones

Tinto Rioja Reciente, Añares Terranova Rueda

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por Cubierto: 35 € (iva incluido)

MENU-C

Para cada cuatro comensales.....

Croquetas Ibéricas de jamón

Pimientos rellenos de Bacalao

Cubiertos de salsa de piquillo

Queso de Cabra con Cebolla Caramelizada

Gratinado al horno a fuego lento

Revuelto de Setas y Gambitas

A elegir el plato principal.....

Entrecot de Buey a la parrilla (Aprox. 350 gr.)

Acompañado con patatas panadera y pimiento rojo asado al carbón

O

Merluza a la Vasca

Con sus almejitas, gambas y puntas de espárragos blancos

Profiteroles bañados con chocolate caliente

o Tarta de Queso con Arándanos

Café e Infusiones

Tinto Rioja Reciente y Blanco Añares Rueda

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por Cubierto: 40 € (iva incluido)

MENU-D

Para compartir al centro (cada cuatro comensales).....

Parrillada de Verduras

Berenjena, calabacín, tomate, cebolla, setas, y espárragos trigueros a la sal

Revuelto de Morcilla

Mezcolanza jugosa de huevos, morcilla y unos piñones

Pastel de Cabracho

Púding de pescado acompañado de salsa de puerros

Continuamos con.....

Arroz Caldoso Casero con almejas y rape

o

Solomillo de ternera al foie

Tarta tres chocolates

o

Postre casero La Chopera

Café e Infusiones

Rioja Tinto Reciente y Vino Blanco Añares

Terranova de Rueda

Agua Mineral, Cerveza y Refrescos

Precio por Cubierto: 45 € (iva incluido)

MENU-E

Crema de Nécoras

Al centro a compartir para cada cuatro comensales.....

Surtido de Ibéricos

Jamón, lomo, chorizo, salchichón ibérico y queso manchego

Croquetas Ibéricas de jamón

Pimientos rellenos de Bacalao

Cubiertos de salsa de piquillo

Continuamos con el plato principal.....

Chuletón de Cebón (Aprox. 500gr.)

Acompañado con patatas panadera y pimiento rojo asado al carbón

o

Lubina a la Espalda

Con lecho de verduritas y ajo laminado en vinagreta de oliva

Tarta Milhojas de nata y crema pastelera

o

Sorbete de Limón al Cava

Café e Infusiones

*Vino Tinto Crianza, Rioja Cerro Añón, Blanco
Añares, Terranova de Rueda,
Agua Mineral, Cerveza y Refrescos*

Precio por Cubierto: 50 € (iva incluido)