

MENU Nº 7

Primero.....

Gazpacho Andaluz

*

Segundo.....

Espárragos Trigueros a la Sal

*

Tercero.....

Langostinos fríos para bañar en dos salsas

(CINCO UNIDADES POR PERSONA)

*

Cuarto.....

Costillar a la Parrilla de Carbón

Con salsa barbacoa original de la casa

*

Tarta Chopera

Café e Infusiones

*

Vino Tinto Rioja (Crianza) y Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y

Refrescos

Precio por Cubierto: 60 € (iva incluido)

MENU Nº 8

Primero.....

Crema de Nécoras

*

Segundo.....

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao

(dos unidades por persona)

*

Tercero.....

Langostinos dos Salsas

(cinco unidades por persona)

*

Cuarto.....

Chuletón de Vaca Madura a la Parrilla

Acompañado con patatas panadera y panaché de verduras

*

Tarta Chopera y Helado

Café e Infusiones

*

Vino Rioja Tinto (Crianza) y Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y

Refrescos

Precio por Cubierto: 65 € (iva incluido)

MENU Nº 9

Gazpacho Andaluz

ó

Caldo La Chopera

Casero con picadillo de pollo y jamón ibérico

*

Merluza a la Vasca

(Salsa verde, gambas, almejas, huevo duro y espárragos)

*

Solomillo de Vaca a la parrilla

Con sus patatas panaderas y panaché de verduras

*

Tarta Chopera

Café e Infusiones

*

Vino Tinto Rioja Crianza

Blanco de Rueda

Agua Mineral

Cerveza Mahou(barril) y Refrescos

*

Precio por Cubierto: 68 € (iva incluido)

MENU Nº 10

Consomé al Jerez

Para comenzar de una forma sabrosa y nutritiva

*

Pimientos de Piquillo Rellenos de Bacalao

Bañados con la tradicional salsa de piquillo

*

Rape Azafranado con Almejas

*

Paletilla o Pierna de Lechal Asada con panaché de verduras y patatas panaderas

*

Tarta Chopera

Café e Infusiones

*

Vino Tinto de Crianza

De Rueda Blanco Verdejo

Agua Mineral ,Cerveza Mahou(barril) y Refrescos

Precio por Cubierto: 70 € (iva incluido)