

# 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: 66 € (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: 70 €** (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: 74 €* (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: 77 € (iva incluido)