

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

ó

Helado Artesano

*

Café e Infusiones

*

Rioja Tinto Crianza

Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou (barril) y

Refrescos

Precio por Cubierto: 45 € (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

Ó

Lomos de Mero al Horno

Con sus panaderas

Tarta de Tiramisú

Totalmente casero y hecho aquí con el sabor de allí

Ó

Sorbete de Limón al Cava

Café e Infusiones

Tinto Rioja Crianza, Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y refrescos

Precio por Cubierto: 47 € (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 Ternera a la parrilla (Aprox. 350 gr.)

Acompañado con patatas panadera y pimiento rojo asado al carbón

ó

Merluza a la Vasca

Con sus almejitas ,gambas y puntas de espárragos blancos

Profiteroles bañados con chocolate caliente

ó *Tarta de Queso con Arándanos*

Café e Infusiones

Tinto Rioja Crianza y Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y Refrescos

Precio por Cubierto: 50 € (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 de Chocolate

o

Postre casero La Chopera

Café e Infusiones

Rioja Tinto Crianza y Vino Blanco de Rueda

Agua Mineral, Cerveza Mahou(barril) y

Refrescos

Precio por Cubierto: 57 € (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 Vaca (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 Milhoja de nata y crema pastelera

O

Sorbete de Limón al Cava

Café e Infusiones

Vino Tinto Crianza Rioja , Blanco Añares

Terranova de Rueda

Agua Mineral,Cerveza Mahou(barril) y Refrescos

Precio por Cubierto: 66 € (iva incluido)