



## **MENU HORSES 2022**

**CREMA DE NECORAS (INDIVIDUAL)  
ENSALADA DE PIMIENTOS ASADOS CON TOMATE Y VENTRESCA  
REVUELTOS DE MORCILLA Y HABITAS  
CROQUETAS DE LA ABUELA AMALIA**

**SOLOMILLO DE IBÉRICO AL PEDRO XIMENEZ  
O  
BUTIFARRA DE PAYES CON MONCHETAS Y ALI-OLI  
O  
CORTE DE LUBINA AL HORNO AL ACEITE DE ALBAHACA**

**CREMA CATALANA  
Café y Licores**

**Bodega a elegir  
Vinos Tintos de Casa  
Vino Blanco de Rueda  
Agua Mineral  
Refrescos  
Cerveza**

**Precio por Persona: 49€  
(IVA incluido)**

### **Menú Infantil**

**Macarrones Equilibrium / Entremeses Variados  
Milanesa con patatas panadera  
Helado  
Refrescos**

**Precio por Persona: 34€  
(IVA incluido)**