



MENÚ 1 LA MAITA

PRECIO POR COMENSAL 60€

ENTRANTES:

- Tabla embutidos EL CATARRÁS queso y almendras fritas.
- Ensaladilla templada de gallina murciana con huevo de corral y crujiente de puerro.
- Mojete murciano con semisalazones y caviar de salmón.
- Croquetón de ropa vieja con panceta ibérica y trufa.
- Futomaki tempurizado de atún rojo, tartar de salmón y lima.(1por cada 3/4 comensales)

PRINCIPAL:

Entrecot de vaca rubia gallega trinchado al centro (1 por cada 3/4 comensales) con patatas y pimientos de padrón.

POSTRE:

Postre a elegir entre:

- Torrija caramelizada con helado.
- Tarta de queso al horno con nueces y miel.
- Café. (NO INCLUYE ASIÁTICO, CAPUCCINO O SIMILAR)

BODEGA:

El menú incluye agua, refrescos, cerveza de barril, vino blanco (Rueda o Albariño) vino tinto (Jumilla, Rioja o Ribera del Duero). Una copita de cava

MENÚ 2 LA MAITA

PRECIO POR COMENSAL 68€

ENTRANTES:

- Tabla de embutidos EL CATARRÁS, queso y almendras fritas.
- Ensaladilla templada de gallina murciana con huevo de corral y crujiente de puerro.
- Tempura de verduras con langostino y salsa picantona.
- Uramaki flambeado de salmón con interior crujiente de langostino.(1cada 3/4 comens)
- Vieira gratinada picante con langostino tigre y alga Wakame.

PRINCIPAL:

- Meloso de ternera confitado en su jugo con patatas y setas de temporada (PLATO INDIVIDUAL)

POSTRE:

Postre a elegir entre:

- Torrija caramelizada con helado.
- Tarta de queso al horno con nueces y miel.
- Café. (NO INCLUYE ASIÁTICO, CAPUCCINO O SIMILAR)

BODEGA:

El menú incluye agua, refrescos, cerveza de barril, vino blanco (Rueda o Albariño) vino tinto (Jumilla, Rioja o Ribera del Duero). Una copita de cava.

NOTA:

Este menú se ofrecerá para grupo superiores a 6 comensales.

El menú comenzará cuando todos los comensales estén sentados en sus sitios, lo que se consuma con anterioridad se abonará a parte, igualmente que termina con el café, lo que se consuma a posteriori se abonará a parte.

La música será música ambiente, no superando los decibelios que marca la ley.

En el caso de que el evento sea a la hora de la comida, éste deberá terminar a las 19:00h máximo, con el fin de poder recoger y limpiar para el servicio de noche.

En el caso de que el evento sea para cena, éste terminará a las 02:00h máximo que es la hora de cierre del local.