

MENÚ ESPECIAL CHULETÓN

AL CENTRO PARA COMPARTIR

*Ensalada de ahumados con vinagreta de aguacate
Calamares con cebolla a la andaluza y ralladura de lima
Pulpo a la gallega*

A ELEGIR ENTRE

*Lomos de lubina a la media sal
Chuletón de lomo alto fileteado con plato refractario*

POSTRE A ELEGIR ENTRE

Tarta de queso con helado de vainilla sobre destrucción de galleta

* * *

Agua, cerveza y refrescos

* * *

Rioja crianza o Ribera roble

* * *

Café y licores de la casa

PRECIO: 60,00 € I.V.A. INCLUIDO

Añádale a su menú pulpo a la gallega por 6,00 € por persona.

DEGUSTACIÓN 1

AL CENTRO PARA COMPARTIR

*Surtido de ibéricos de la casa
Espárragos rellenos de gambas con salsa Aurora
Setas de cardo empanadas con alioli
Risotto de boletus con langostinos*

A ELEGIR ENTRE

*Pescado fresco del día
Entrecot de lomo alto a la parrilla
Solomillo de corzo con salsa de boletus
Medallones de solomillo de ibérico con foie
Chuletón de lomo alto fileteado con plato refractario*

POSTRE A ELEGIR ENTRE

*Tarta de queso con helado de vainilla
sobre destrucción de galleta*

* * *

Agua, cerveza y refrescos

* * *

Rioja crianza o Ribera roble

* * *

Café y licores de la casa

PRECIO: 55,00 € I.V.A. INCLUIDO

DEGUSTACIÓN 2

AL CENTRO PARA COMPARTIR

*Ensalada de tomate de temporada
con ventresca de atún
Huevos rotos con patata panadera y jamón ibérico
Setas de cardo empanadas con alioli*

A ELEGIR ENTRE

*Pescado fresco del día
Entrecot de lomo alto a la parrilla
Medallones de solomillo de ibérico con foie
Solomillo de corzo con salsa de boletus*

POSTRE A ELEGIR ENTRE

*Tarta de queso con helado de vainilla
sobre destrucción de galleta*

* * *

Agua, cerveza y refrescos

* * *

Rioja crianza o Ribera roble

* * *

Café y licores de la casa

PRECIO: 45,00 € I.V.A. INCLUIDO

Jamón y Churrasco

** Los primeros platos, son al centro de la mesa para compartir y solo se repetirá una vez degustadas (solo 1 vez)*

** Los segundos platos se elegirá uno y no se repiten*

** Todos los menús incluyen también refrescos, cerveza, agua mineral y será ilimitada, solo entraran hasta una vez servido el postre.*

** Puede incluir en su menú mariscos, cordero, cambio de vinos, etc. Le pasamos nuevo presupuesto.*

** Se puede hacer tarta conmemorativa si se desea dentro del postre y no varía el precio.*

** Los productos consumidos en la barra se cobrarán aparte y se incluirán en la misma factura.*

** Solo se admite un error de un 10% de comensales, el resto se cobrará el 50% del menú contratado.*

** En caso de terminarse algún producto se cambiará por otro similar, en ningún caso será causa de descuento.*

** Las reservas deberán confirmarse al menos con 10 días de antelación, en caso contrario podría anularse la reserva, puede darse el caso de tener mal un n.º de teléfono y no poder contactar con el cliente.*

** Al contratar alguno de estos menús implica aceptar las condiciones aquí expuestas.*

** Gracias por confiar en nosotros.*

** Esta lista anula las anteriores y tiene validez hasta el 08/01/2026*

MENÚ PARA NIÑOS

** De primero: plato combinado de jamón, ensaladilla rusa, croquetas de jamón y calamares a la romana.*

** De segundo: Escalope de Ternera o Pollo*

** Postre y bebida incluida. precio 25,00 € IVA incluido*

PARA CUALQUIER CONSULTA

Director: Manuel Pérez Iglesias

Maitre : Mario Bustamante

Infanta Mercedes, 64. 28020 Madrid

Reservas al tel./fax: 91 579 03 50 • 91 570 03 19

www.jamonychurrasco.com