

MENÚ PARA GRUPOS LA TAVINA

MENÚ Nº 1

ENTRANTES

Crujiente de careta
Croquetas de Jamón Caseras
Cecina de León con aceite Arbequina
Ensalada de Pimientos del Piquillo y ventresca

SEGUNDOS

(Ración Completa)

Carrilleras Estofadas al Vino Tinto
o
Bacalao con patatas panadera y sofrito de
pimientos y cebolla

POSTRE

Tarta de Queso La Tavina

VINOS

Blanco seco Rioja Melquior
y
Crianza Rioja Ontañón

Pan, Agua, Café o Infusiones

PRECIO: 32 EUROS (IVA incl.)

MENÚ Nº 2

ENTRANTES

Crujiente de careta
Croquetas de Jamón Caseras
Revuelto de hongos
Ensalada de queso de cabra, cebolla caramelizada
y frutos secos

SEGUNDOS

(Medias raciones)

Merluza rebozada a baja temperatura con crema de
ajo negro y pimiento najerano
y
Jarrete de cordero glaseado con patatas avainilladas

POSTRE

Sorbete de manzana a la sidra
y
Tarta casera de arroz con leche al estilo Prendes
o
Brownie de chocolate casero

VINOS

Blanco seco Rioja Melquior
y
Crianza Rioja Villarrica

Pan, Agua, Café o Infusiones

PRECIO: 37 EUROS (IVA incl.)

MENÚ Nº 3

ENTRANTES

Crujiente de careta
Croquetas de Jamón Caseras
Láminas de tomata con queso de cabra y vinagreta
de pesto
Revuelto de bacalao con verduras

SEGUNDOS

(Medias raciones)

Rodaballo asado con verduras de la plaza
y
Tartar de buey con helado de mostaza dellaSera

POSTRE

Sorbete de manzana a la sidra
y
Surtido de postres caseros 'La Tavina' (Tarta de
queso, Brownie y Torrija)

VINOS

Blanco seco Rioja Melquior
y
Reserva Rioja Monte Real
Pan, Agua, Café o Infusiones

PRECIO: 45 EUROS (IVA incl.)