



# MENÚ VINO ESPAÑOL

## VINO ESPAÑOL 1

PINCHO DONOSTIARRA DE CANGREJO Y GAMBAS

TABLA DE SURTIDO IBÉRICO

TABLA DE QUESOS SURTIDOS CON NUECES

EMPANADA GALLEGA DE POLLO Y MANZANA

BROCHETA DE LANGOSTINO EN TEMPURA

TORTILLA DE PATATAS CON CEBOLLA Y PIMIENTO DE  
PADRÓN

CRUJIENTE DE VIEIRAS



---

## VINO ESPAÑOL 2

TABLA DE SURTIDO IBÉRICO

TABLA DE QUESOS CON FRUTOS SECOS

EMPANADA GALLEGA DE BACALAO CON PASAS

MINI CROQUETAS DE JAMÓN

DELICIAS DE MEJILLÓN TIGRE

BROCHETA DE PULPO CON ACEITE DE PIMENTÓN

TORTILLA DE PATATAS CON SETAS Y AROMA DE TRUFA

CIGARRITOS DE CHIPIRONES EN SU TINTA

### **BEBIDAS:**

AGUA MINERAL

SELECCIÓN DE REFRESCOS

CERVEZA

VINO BLANCO VERDEJO D.O. RUEDA

VINO TINTO CRIANZA D.O. RIOJA

# VINO ESPAÑOL

## CONDICIONES GENERALES

### PRECIOS POR PERSONA :

**VINO ESPAÑOL N°1: 16,82 €**

**VINO ESPAÑOL N°2: 19,55 €**

---

### TODOS NUESTROS VINOS ESPAÑOLES INCLUYEN:

- SERVICIO DE CAMARERO.
- LOS SERVICIOS SON PARA GRUPO MÍNIMO DE 20 PERSONAS. EN CASO DE SER MENOS, CONSÚLTENOS.
- EL VINO ESPAÑOL ELEGIDO Y EL NUMERO DE COMENSALES DEBE SER CONFIRMADO COMO MÍNIMO 7 DÍAS ANTES DE LA FECHA DEL EVENTO.
- IVA NO INCLUIDO 10%.

### PRECIOS VIGENTES DURANTE EL 2017

Nuestro establecimiento cumple con lo establecido en el R.D. 1420/2006 relativo a la prevención de los parasitosis por anisakis.  
REGLAMENTO (EU) N° 1169/2011

Nuestros platos puede contener alérgenos o trazas de alérgenos. Por favor infórmenos de cualquier alergia o necesidad dietética que debamos tener en cuenta, a la hora de preparar un menú. Si desea información sobre los ingredientes de nuestros platos, consulte con nuestro personal de sala.