



MENÚ 1

Aperitivo Y Pan xapata Con Tomate

Para compartir
Surtido de sabores "el Sitio"
(jamon de bellota,foie,queso brie, salmon ahumado y anchoa
Tiras de pimiento asado con ventresca de atun
Calamares a la andaluza
Morcilla y chorizo de Jaen
Huevines de codorniz al ajillo con caviar mujol

Segundo plato a Elegir :
Lomo de bacalao a la llauna con vino rancio
Meloso de ternera con su demiglas y pastel de patata

Milhojas de crema al aroma de vainilla

Cafes

Bodega:
Vino Tinto, blanco o rosado Somontano
Aguas Minerales

Precio por persona: 35€ (iva incluido)

MENÚ 2

Aperitivo y pan xapata con tomate

Para compartir
Rollitos de salmon rellenos de cangrejo y aguacate
Carpaccio de gambas y vinagreta de frambuesa
Buñuelos caseros de bacalao
Fideua de cabello de angel

Segundos platos a elegir
Entrecot de ternera braseado con jamon y aroma de jerez
Merluza de pincho a la donostiarra

Surtido de pasteleria de nuestro carro

Cafes

Bodega
Vino tinto, blanco o rosado somontano
Aguas minerales

Precio por persona: 40€ (iva incluido)

MENÚ 3

Aperitivo Y Pan xapata con Tomate

Para compartir:
Virutas De Foie con confitura de higos
Asadillo andaluz con Boquerones en Vinagre
Carpaccio de bacalao con culi de tomate natural
Huevines de codorniz al ajillo y caviar mujol
Crujiente de langostinos con fécula de maiz

Segundos platos a Elegir :
Espaldita de cordero al horno con aroma de tomillo
Lenguado a la crema de gambas y menta fresca

Surtido de pasteleria de nuestro carro

Cafes

Bodega:
Vino Tinto glorioso crianza, blanco o rosado Somontano
Aguas Minerales

Precio por persona: 45€ (iva incluido)

MENÚ 4

Aperitivo Y Pan xapata Con Tomate

Para compartir:
Jamon De Bellota reserva 5 años
Virutas de foie con confitura de higos
Pulpo a feira con cachelos
Fritura de pescaditos de mercado
Cigalitas encebolladas al vino blanco

Segundo plato a Elegir :
Chuleta de vaca vieja a la piedra
Fideua de cabello de angel con bogavante

Surtido de pasteleria de nuestro carro

Cafes

Bodega:
Vino Tinto glorioso crianza, blanco o rosado Somontano
Aguas Minerales

Precio por persona: 50€ (iva incluido)

MENÚ 5

Aperitivo Y Pan xapata Con Tomate

Para compartir:
Jamon de bellota reserva 5 años
Virutas De Foie con confitura de higos
Pulpo a feira con cachelos
Fritura de pescaditos de mercado
Cigalitas encebolladas al vino blanco

Segundo plato a Elegir :
Caldereta de arroz con bogavante
Solomillo de ternera en tourned con setas de bosque

Surtido de pasteleria de nuestro carro

Cafes

Bodega:
Vino Tinto glorioso (Rioja Crianza)
Vino Blanco somontano
Aguas Minerales

Precio por persona: 55€ (iva incluido)

PERSONALIZACIÓN DE MENÚS

Estos Menús se pueden combinar y le elaboraremos un presupuesto personalizado ...

¡Consúltenos!

NOTA: Los segundos platos se elijan con 48 horas de antelación en todos los menús.

Tel. (+34) 93 664 05 22 | info@restauranteelsitio.com