

“Para que no haya una falta, traigo este Amor a la carta, con un almíbar de besos, como buen entrante y a la comanda le apunto un primer plato en su punto y un segundo bien picante, un buen vino de reserva, se merece, que como tu amor se crece, por más que los años pasan...”

Jesús Bienvenido.



Menú Festivity

Menú nº1

Precio: 20€



Aperitivo

Salmorejo Cremoso con Pimirrana de
Manzana Verde y Manchego Selecto

Entremeses

Brocheta de Chocos Fritos con Ali Oli Patatero Casero
Timbal de verduras relleno de Carne con Salsa Hortelana al Graten

Plato Principal

(Uno a elegir)

Arroz con Bacalao a la Conileña de Tomates Seleccionados
O
Medallón de Pollo con Salsa Silvestre y Papas Artesanas

Bebidas

Cerveza, Refresco, Agua, Vino Tinto/Blanco

Postre

Mousse Artesano de Chocolate Negro con Caramelo de Almendras

Menú nº2

Precio: 25€



Aperitivo

Salmorejo Cremoso con Pípirrana de Manzana Verde y Manchego Selecto

Entremeses

Albóndigas de Salmón con Vichyssoise Templada
Brocheta de Chocos Fritos con Ali Oli Patatero Casero
Timbal de Verduras relleno de Carne con Salsa hortelana al Graten

Plato Principal

(Uno a elegir)

Arroz Marinero de Pescadores con Almejas, Gambas,
Pulpo, Rape y toque de AOVE Mayo
o
Solomillo Ibérico a la Crema de Pimienta con Patatas Bouquet

Bebidas

Cerveza, Refresco, Agua, Vino Tinto/Blanco

Postre

Mousse Artesano de Chocolate Negro con Caramelo de Almendras

Menú nº3

Precio: 30€



Aperitivo

Salmorejo Cremoso con Pipirrana de Manzana Verde y Manchego Selecto

Entremeses

Daditos De Cazón Fritos Al Perol
Albóndigas de Salmón con Vichyssoise Templada
Brocheta de Chocos Fritos con Ali Oli Patatero Casero
Timbal de verduras relleno de carne con Salsa Hortelana al Graten

Plato Principal

(Uno a elegir)

Arroz de Almejas, Mejillones y Langostinos con
Salsa Verde de Ajo y Perejil especialidad de la Casa
o
Solomillo Ibérico a la Crema de Pimienta con patatas Bouquet

Bebidas

Cerveza, Refresco, Agua, Vino Tinto/Blanco

Postre

Mousse Artesano de Chocolate Negro con Caramelo de Almendras

Menú nº4

Precio: 35€



Aperitivo

Snack de Croquetitas & Chips

Entremeses

Rollitos de Salmón Ahumado y Mariscos con centro de Paté de Cabracho
Romana Casera de Pez Gallo con Hojas Champiñón, Huerta Verde y aderezo de rosa picante
Revolcona de Pulpo al toque Jabugo con Tomate Natural y Pepanosa Templada
Bouquet de Rabo de Toro Estofado y Patatas Paja

Plato Principal

(Uno a elegir)

Arroz Meloso de Mariscos al Senyoret con Vizcaína Especial de la Casa
O
Solomillo Ibérico con Piel de Bacón Ahumado sobre Suave de Idiazábal con
Piquillos Confitados al Sartén y patatas Bastón

Bebidas

Cerveza, Refresco, Agua, Vino Tinto/Blanco

Postre

Mousse Artesano de Chocolate Negro con Caramelo de Almendras

Nota Importante



Las consumiciones en barra previas al servicio no están incluidas en el precio del menú, por lo que se facturaran a parte.

Las reservas deberán confirmarse con una antelación mínima de 72 h.

Se establece los siguientes precios para copas posteriores al servicio:

Aguas 1,50 €
Cervezas 1,70 €
Refrescos 1,70 €
Combinados 4,50€
Combinados de Reserva 6 €

Contacto



Paseo Marítimo 14, 11010, Cádiz

Reservas:

956 263 821

956 070 747

620 729 939

reservas@arrocerialapepa.com

www.arrocerialapepa.com

