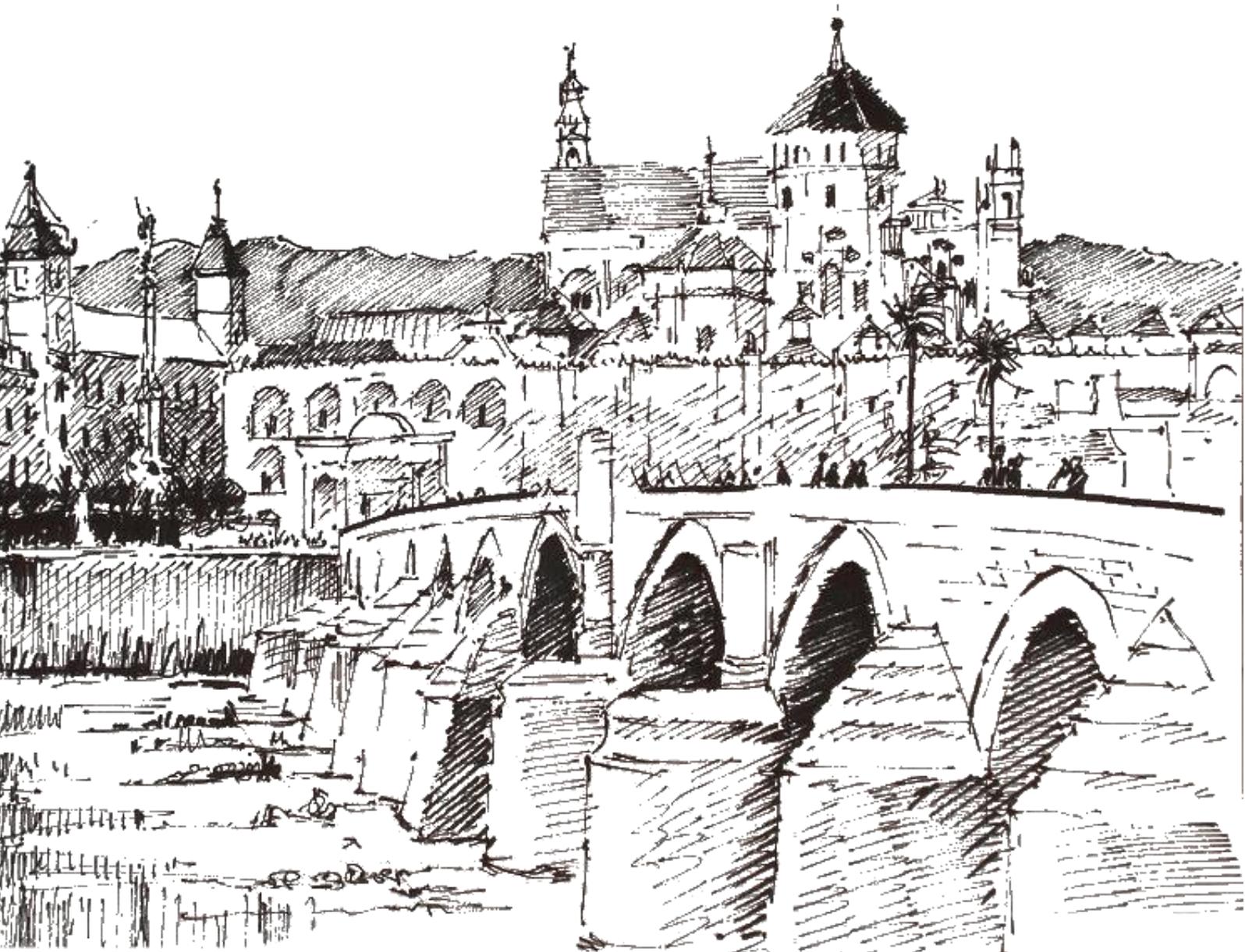


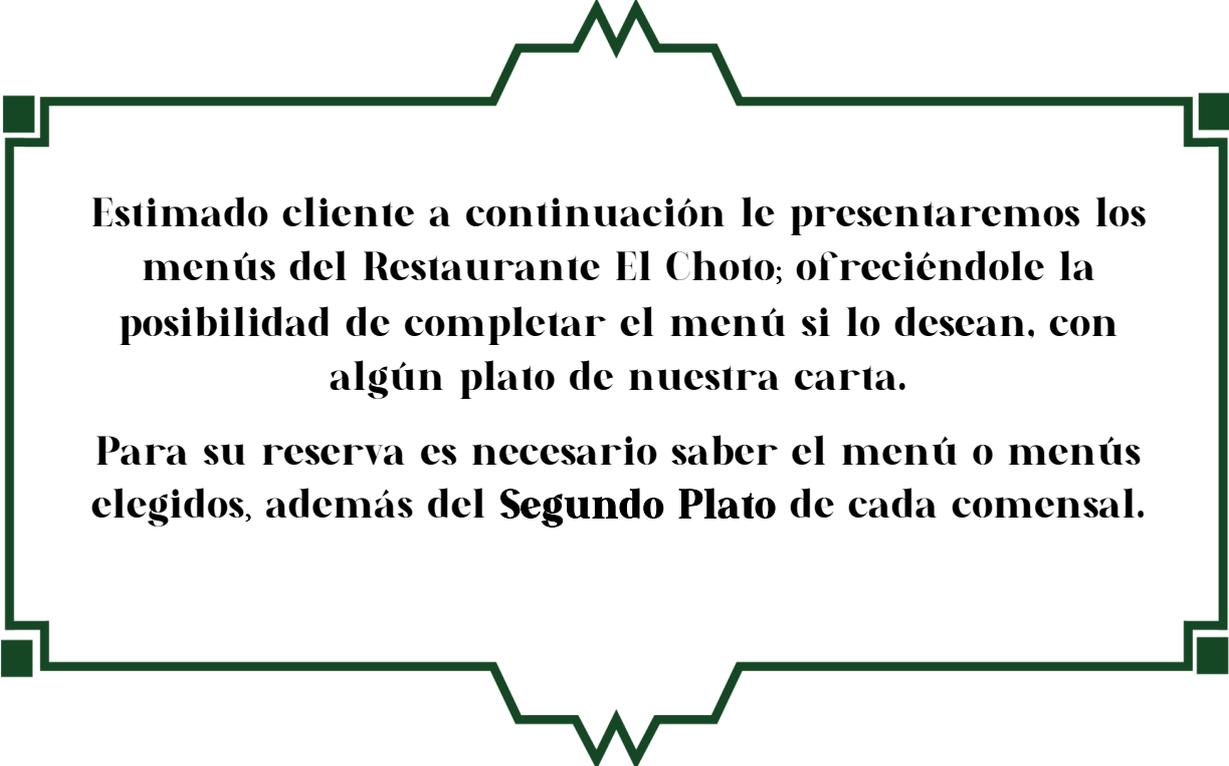
Menús

Celebración

el chozo

RESTAURANTE ASADOR





Estimado cliente a continuación le presentaremos los menús del Restaurante El Choto; ofreciéndole la posibilidad de completar el menú si lo desean, con algún plato de nuestra carta.

Para su reserva es necesario saber el menú o menús elegidos, además del Segundo Plato de cada comensal.

Condiciones del Servicio

El número final de comensales deberá ser confirmado al menos con 72 horas de antelación al día del evento. En el caso que el número real de asistentes fuera superior al contratado se facturará la diferencia.

Si, por el contrario, el número real de asistentes al evento fuera inferior al número contratado, se facturara lo contratado inicialmente.

Las consumiciones en barra no están incluidas dentro del presupuesto y se facturarán aparte.

Menú 1

Entrantes (4 Personas):

Jamón Ibérico de los Pedroches y Queso de Oveja Curado

Mazamorra con Atún Ahumado y Mermelada de Pera

Albondiguillas de Choco

Bacalao Frito

Segundo Plato a Elegir:

Medallones de Solomillo al PX

ó

Corvina a la Roteña

Postre:

Surtido de Repostería

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Vino de la Casa

(1 Botella de Vino Cada 3 Comensales o 3 Bebidas)

Pan Incluido

36€

Nota: Consumiciones de Barra No Están Incluidas

Menú 2

Entrantes (4 personas):

Jamón Ibérico de los Pedroches y Queso de Oveja Curado

Mazamorra con Atún Ahumado y Mermelada de Pera

Albondiguitas de Choco

Bacalao Frito

Segundo Plato a Elegir:

Secreto Ibérico a la Parrilla con Patatas Gajo

ó

Dorada a la Espalda

Postre:

Surtido de Repostería

Agua Mineral, Cerveza, Refrescos, Vino de la Casa

(1 Botella de Vino cada 3 Comensales o 3 Bebidas)

Pan incluido

38€

Nota: consumiciones de barra no están incluidas

Menú 3

Entrantes (4 personas):

Jamon ibérico de los pedroches y queso de oveja curado

Mazamorra con atun ahumado y mermelada de pera

Albondiguitas de choco

Bacalao frito

Segundo plato a elegir:

Solomillo a la pimienta

ó

Bacalao a la marinera

Postre:

Surtido de repostería

Agua mineral, cerveza, refrescos, vino de la casa

(1 botella de vino cada 3 comensales o 3 bebidas)

Pan incluido

40€

Nota: consumiciones de barra no están incluidas

Menú 4

Entrantes (4 personas):

Jamon Ibérico de los Pedroches y queso de oveja curado

Mazamorra con atun ahumado y mermelada de pera

Albondiguitas de choco

Bacalao frito

Segundo plato a elegir:

Pierna de cabrito al horno

ó

Rosada plancha con alioli de azafran

Postre:

Surtido de repostería

Agua mineral, cerveza, refrescos, vino de la casa

(1 botella de vino cada 3 comensales o 3 bebidas)

Pan incluido

42€

Nota: consumiciones de barra no están incluidas

Menú 5

Entrantes (4 personas):

Jamón ibérico de los pedroches y queso de oveja curado

Mazamorra con atun ahumado y mermelada de pera

Albondiguitas de choco

Bacalao frito

Segundo plato a elegir:

Carne roja a la parrilla

ó

Cochinillo asado al horno

ó

Besugo Blanco a la Bilbaína

Postre:

Surtido de repostería

Agua mineral, cerveza, refrescos, vino de la casa

(1 botella de vino cada 3 comensales o 3 bebidas)

Pan incluido

50€

Nota: consumiciones de barra no están incluidas