



Picanha

Navidades 2007

Los alimentos del menú son repuestos tantas veces como quieran sus invitados: ¡sin límite de cantidad!*



MENÚ A 32,00 € /PAX

Platos principales *: Picanha de carne y la Picanha de pescado a la parrilla (mero de 1ª calidad) ambos a la parrilla de carbón.

Guarniciones *: Frijoles negros, arroz, patata asada con crema de queso.

Entrantes: Champiñones gratinados, longaniza a la parrilla, pan de queso, salsas y chapata.

Ensaladas *: de mango, de piña, de aguacate y de la casa.

Bebidas: Una copa/persona de Caipirinha o Caipirosca. Vino tinto Picanha, Vino blanco Picanha y Sangría, jarras de cerveza, refrescos, repuestos tantas veces como queráis.

Postres: Crema de coco, mousses de frutas tropicales, zumo de naranja, café.

Precio por persona sin IVA.



MENÚ A 38,00 € /PAX

Platos principales *: Picanha de carne y la Picanha de pescado (mero de 1ª calidad) ambos a la parrilla de carbón.

Guarniciones *: Frijoles negros, arroz, patata asada con crema de queso.

Entrantes: Provoleta a la parrilla, champiñones gratinados, longaniza a la parrilla, pan de queso. Salsas y chapata.

Ensaladas *: de mango, de piña, de aguacate y de la casa.

Bebidas: Dos copas/personas de Caipirinha o Caipirosca. Vino tinto Torremilanos (D.O. Ribera del Duero); Vino blanco Lorenzo Cachazo (D.O. Rueda) y Sangría, repuestos tantas veces como queráis.

Postres: Crema de coco, mousses de frutas tropicales, mouse de chocolate, frutas tropicales, tartas de chocolate, tarta de queso, café.

Precio por persona sin IVA.



Picanha
Navidades 2007



MENÚ A 42,00 € /PAX:

Platos principales *: Picanha de carne y la Picanha de pescado (mero de 1ª calidad) ambos a la parrilla de carbón.

Guarniciones *: Frijoles negros, arroz, patata asada con crema de queso.

Entrantes: Provoleta a la parrilla, champiñones gratinados, longaniza a la parrilla, pan de queso. Salsas y chapata.

Ensaladas*: de mango, de piña, de aguacate y de la casa.

Bebidas: Dos copas/personas de Caipirinha o Caipirosca. Vino tinto Mauro Crianza (D.O. Ribera del Duero); Vino tinto Muga Crianza (D.O. Rioja); Vino tinto Herdad de San Miguel (D.O. Alentejano); Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano) y Sangría, jarras de cerveza y refrescos repuestos tantas veces como queráis. Una copa/persona de Juvé & Camps.

Postres: Crema de coco, mousses de frutas tropicales, mouse de chocolate, frutas tropicales, tartas de chocolate, tarta de queso, café.

Precio por persona sin IVA.