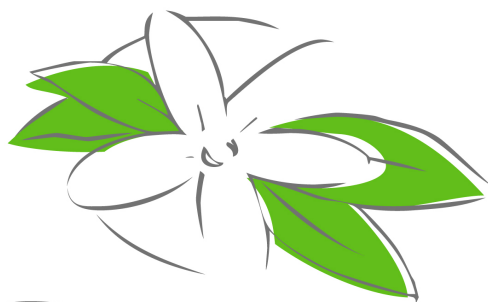


# *BODAS DE ORO*



**EL CHURRA**

RESTAURANTE

*2020*

*Telf.: 968271522*

*Email: [restauranteelchurra@elchurra.net](mailto:restauranteelchurra@elchurra.net)*

***PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS***

## MENU N° 1

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Ensalada de tataki de salmón

con queso cremoso

(7 euros)

Tosta de gambas con ajo tostado

(2 euros)



Tapita de berenjena a la crema

con bechamel

(5 euros)



Lomo de lubina

con salsa de caldero



Pluma ibérica laminada

con salsa de Pedro Ximenez y queso parmesano

(20 euros ambos platos)



Sorbete casero

Leche frita tradicional

con helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Cervezas y refrescos

Bebidas de aperitivo,

cava, vino blanco y tinto

seleccionados de nuestra bodega

(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 58,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

## MENU N° 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Ensalada de ventresca de atún confitado

(6 euros)



Croqueta de pato confitado

(3 euros)



Alcachofa rellena de foie  
y acelgas de la huerta

(7 euros)



Lomo de rodaballo al ajo pescador  
con espárragos verdes



Solomillo de ternera  
con salsa de mostaza

(25 euros ambos platos)



Sorbete casero

Rollito de arroz con leche con helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Cervezas y refrescos

Bebidas de aperitivo,

cava, vino blanco y tinto

seleccionados de nuestra bodega

(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 65,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

## MENU N° 3

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Ensalada de gambas  
con salmón ahumado y aguacate  
(7 euros)



Bocadito frito de centollo  
(3 euros)



Revuelto de vieiras y setas de temporada  
(7 euros)



Lomo de bacalao con tomate confitado



Cordero lechal asado a baja temperatura  
(24 euros ambos platos)



Sorbete casero  
Bizcochito de chocolate  
con chocolate caliente y helado  
(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Cervezas y refrescos  
Bebidas de aperitivo,  
cava, vino blanco y tinto  
seleccionados de nuestra bodega  
(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 65,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

## MENU N° 4

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Almejas gallegas en salsa marinera  
(4 euros)



Tosta de foie con champiñones y huevo  
(3 euros)



Pulpo a la plancha con verduritas  
(7 euros)



Huevos al dente con bacalao  
(10 euros)



Paletilla de cabrito al horno  
con patatas (24 euros)



Sorbete casero  
Empanadillas de tocino de cielo con helado  
(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Cervezas y refrescos  
Bebidas de aperitivo,  
cava, vino blanco y tinto  
seleccionados de nuestra bodega  
(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 72,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

## MENU DEGUSTACION MURCIANO

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Perdices murcianas de lechuga  
con medallón de tomate de temporada  
y bonito salado (5 euros)



Zarangollo huertano de calabacín (2 euros)

Pisto murciano con anchoas (2 euros)

Alcachofa en salsa de piñones y vino blanco  
(3 euros)



Ventresca de atún del Mediterráneo  
con salteado de pimientos



Chuletitas de cabrito fritas  
con ajos tiernos y patatas a lo pobre  
(25 euros ambos platos)



Sorbete de frutas  
Paparajotes con azúcar, canela y helado  
(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Cervezas y refrescos  
Bebidas de aperitivo,  
cava, vino blanco y tinto  
seleccionados de nuestra bodega  
(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 61,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada  
plato

### MENU NIÑOS N° 1

Patatas fritas y aceitunas rellenas

\* \* \* \*

Calamares a la romana

\* \* \* \*

1° PLATO

Pizza con jamón y queso

\* \* \* \*

2° PLATO

Escalopín de pechuga de pollo con patatas

\* \* \* \*

Helados

\* \* \* \*

Refrescos varios

### MENU NIÑOS N° 2

Patatas fritas y aceitunas rellenas

\* \* \* \*

1° PLATO

Fritura variada con calamares,  
empanadillas, jamoncitos y croquetas

\* \* \* \*

2° PLATO

Paella de pollo deshuesado

\* \* \* \*

Helados

\* \* \* \*

Refrescos varios

### MENU NIÑOS N° 3

Patatas fritas y aceitunas rellenas

\* \* \* \*

Calamares a la romana y croquetas

\* \* \* \*

Mini sandwiches variados

2° PLATO

Maxi-burger de pollo con ketchup

\* \* \* \*

Helados

\* \* \* \*

Refrescos varios

**PRECIO POR NIÑO: 25,00 EUROS**

## *SERVICIO DE BEBIDAS Y BARRA LIBRE*

Todas las bebidas de acompañamiento de la comida, es decir, cervezas, refrescos, vinos finos, vinos rosados, tintos y blancos, aguas minerales y cafés, están incluidas en el presupuesto.

Pero la barra libre, si la desearan, para después de la cena tiene un presupuesto aparte que podemos ajustar por botellas.

***BOTELLA DE WHISKY  
J&B, BALLANTINES, JHONNY WALKER O  
SIMILAR.***

***BOTELLA DE GINEBRA BEEFEATER, SEAGRAMS O SIMILAR  
BOTELLA DE RON BARCELO, BRUGAL O SIMILAR  
DEMÁS BEBIDAS ALCOHOLICAS VODKA, BRANDY, ETC.***

***PRECIO POR BOTELLA INCLUYENDO SUS  
CORRESPONDIENTES REFRESCOS  
70,00 EUROS***

***COPA INDIVIDUAL  
6,00 EUROS***

*TODOS LO PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO*

*AGRADECIENDOLE SU CONFIANZA EN NOSOTROS  
JUAN JOSE NICOLAS MONTEAGUDO*



Estos menús son orientativos y susceptibles de realizar los cambios que estimen oportunos.

Para que la reserva quede realizada en firme, debe estar confirmada de uno de los siguientes modos:

A/ Visita personal y entrega de este papel firmado

B/ Por correo electrónico a la dirección [restauranteelchurra@elchurra.net](mailto:restauranteelchurra@elchurra.net)

En ambos casos deberá ser acompañado de la entrega de una cantidad simbólica de dinero, a modo de confirmación.

El número de comensales quedará cerrado como mínimo con dos días de antelación, y la cantidad ajustada será la que se facturará el día en el que se lleve a cabo el evento, en el caso de que el número de comensales sea inferior al confirmado.

La hora de cierre de comedor es las 19:00 horas en las comidas y las 2:00 horas en las cenas.

Agradeciéndoles de antemano su colaboración y pidiéndoles disculpas por las molestias.

Atentamente

Melania Pacheco- Directora de Eventos

---

**NOMBRE DE LA RESERVA**

**FECHA**

**Nº DE PERSONAS**

**HORA APROXIMADA**

**TELEFONO DE CONTACTO**

**FIRMA**