

# *LUNCH CÓCTEL*



**EL CHURRA**  
RESTAURANTE

## *2020*

Restaurante "El Churra"

**Telf.: 968271522**

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

**PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS**

## **MENU Nº 1**

### **LUNCH-COCKTAIL**

#### **ENTRADAS FRIAS:**

Mini marineras tradicionales con anchoas  
Jamón de cerdo ibérico  
Tomate de temporada a taquitos  
con aceite de oliva y sal gorda  
Ceviche de dorada  
Chupa-chups de queso de cabra con gelatina de vino  
Foie-gras de pato frío con mermelada

#### **ENTRADAS CALIENTES:**

Caldito de pintada con pelota y huevo  
Caballito de gamba tradicional  
Cucharita de pisto murciano  
Quesitos de cabra fritos con frutas del bosque  
Pinchito de ventresca de atún con pimiento  
Bocadito de bacalao con paparajote y miel de limón  
Mini hamburguesas de langostinos con tomate  
Arroz meloso con setas y boletus  
Canelón de cabrito estofado  
Piruletas de solomillo de cerdo con salsa agridulce

#### **POSTRES:**

Brocheta de fruta natural  
Profiteroles de nata

#### **BODEGA:**

Cervezas y refrescos  
Vinos tintos y blancos

**PRECIO POR PERSONA: 40,00 EUROS**

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

## **MENU Nº 2**

### **LUNCH-COCKTAIL**

#### **ENTRADAS FRIAS:**

Hueva de mújol y atún con mojama y almendras  
Jamón de cerdo ibérico  
Taquitos de queso parmesano  
Mini marineras tradicionales con anchoas  
Salpicón de mariscos  
Foie-gras de pato frío con mermelada  
Cremoso de queso con foie y melocotón en almíbar

#### **ENTRADAS CALIENTES:**

Caldito de pintada con pelota y huevo  
Caballito de pulpo  
Gulas al ajillo en cucharita  
Gambitas salteadas con verduritas  
Arroz meloso con gambas  
Pinchito de ventresca de atún con pimiento  
Canelón de morcilla con berenjena y salsa de cerezas  
Zamburiñas gratinadas con panceta  
Mini hamburguesas de vacuno con salsa PX  
Piruleta de pluma ibérica con salsa monastrell

#### **POSTRES:**

Brocheta de fruta natural  
Profiteroles de nata

#### **BODEGA:**

Cervezas y refrescos  
Vinos tintos y blancos

**PRECIO POR PERSONA: 45,00 EUROS**

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

## **MENU N° 3**

### **LUNCH-COCKTAIL**

#### **ENTRADAS FRIAS:**

Huevo de mújol y atún con mojama y almendras  
Jamón de cerdo ibérico  
Taquitos de queso curado  
Mini marinera de calabaza  
Chupa-chups de queso de cabra con gelatina de vino  
Foie-gras de pato frío con mermelada  
Brocheta de tataki de salmón ahumado

#### **ENTRADAS CALIENTES:**

Caballito de pulpo  
Bocadito frito de centollo  
Tortitas de langostinos al ajillo  
Alcachofas confitadas con jamón  
Crema de remolacha con queso fresco  
Berenjenas a la crema  
Arroz meloso con gambas  
Canelón de cabrito estofado  
Lomo de dorada al ajo pescador  
Taquitos de solomillo de ternera con salsa de mostaza

#### **POSTRES:**

Brocheta de fruta natural  
Profiteroles de nata

#### **BODEGA:**

Cervezas y refrescos  
Vinos tintos y blancos

**PRECIO POR PERSONA: 50,00 EUROS**

(Menú orientativo y modificable a su gusto)