

Menús

AÑO
2.019

Restaurante "El Churra"

Telf.: 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS



MENU Nº 1

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Ensalada de tataki de salmón

con queso cremoso

(5 euros)



Tosta de gambas con ajo tostado

(2 euros)



Tapita de berenjena a la crema

con bechamel

(4 euros)



Lomo de lubina

con salsa de caldero



Pluma ibérica laminada

con salsa de Pedro Ximenez y queso parmesano

(18 euros ambos platos)



Sorbete casero

Leche frita tradicional con helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos

seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

(10 euros)

PRECIO POR PERSONA: 50,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

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



Bocadito frito de centollo
(3 euros)



Revuelto de vieiras y setas de temporada
(6 euros)



Lomo de rodaballo al ajo pescador
con espárragos verdes



Solomillo de ternera nature
con salsa de mostaza
(23 euros ambos platos)



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

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(10 euros)

PRECIO POR PERSONA: 58,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 3

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 euros)

Ensalada de berenjenas asadas
con ventresca y cebolletas balsámicas
(5 euros)



Langostinos salteados al ajillo
con piña y miel
(5 euros)



Croqueta de pato confitado con pasas
(3 euros)



Alcachofa rellena de foie
y acelgas de la huerta
(5 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:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(10 euros)

PRECIO POR PERSONA: 63,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU DEGUSTACION MURCIANO

Jamón de cerdo ibérico al corte (5 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:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(10 euros)

PRECIO POR PERSONA: 58,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada
plato

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

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
Juanjo Nicolás

NOMBRE DE LA RESERVA

FECHA

Nº DE PERSONAS

HORA APROXIMADA

TELEFONO DE CONTACTO

FIRMA