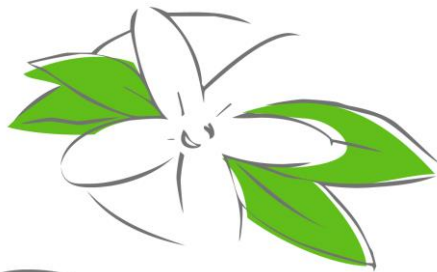


LUNCH CÓCTEL



EL CHURRA

RESTAURANTE

Restaurante "El Churra"

Telf.: 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU N° 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: 45,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

MENU N° 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: 50,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

MENU N° 3

LUNCH-COCKTAIL

ENTRADAS FRIAS:

Hueva 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: 55,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)