



NAVIDADES
2023

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
Chupito de gazpacho

ENTRADAS CALIENTES:

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
Cava brut

PRECIO POR PERSONA: 62,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

MENU N° 2

LUNCH-COCKTAIL

ENTRADAS FRIAS:

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

ENTRADAS CALIENTES:

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: 67,00 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
Cava brut

PRECIO POR PERSONA: 70,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

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 comida 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**

75,00 EUROS

COPA INDIVIDUAL

7,00 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 la 1:00 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