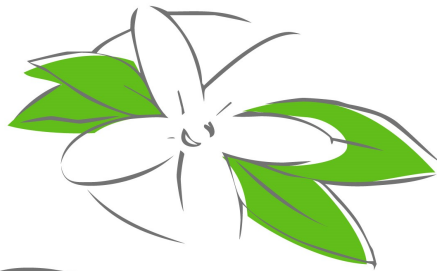


# *LUNCH CÓCTEL*



**EL CHURRA**  
RESTAURANTE

*2024*

Restaurante "El Churra"

**Telf.: 968271522**

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

*Hueva 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 mójol 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 LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO*

**AGRADECIÉNDOLE 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 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**