

**AÑO  
2024**

# ***MENUS***

**Restaurante "El Churra"**

*Telf.:* 968271522

*Fax:* 968270315

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

**PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA o CARLOS**



# MENU N° 1

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Tosta de gambas con ajo tostado

(3 euros)



Ensalada de taquitos de salmón

con queso cremoso

(10 euros)



Canelón de cabrito y pollo

(6 euros)



Lomo de lubina

con salsa de caldero



Pluma ibérica laminada

con salsa de Pedro Ximenez y queso parmesano

(24 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

(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 67,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

## MENU N° 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Ensalada de gambas  
con salmón ahumado y aguacate

(9 euros)



Bocadito frito de pulpo y centollo

(3 euros)



Revuelto de vieiras y setas de temporada

(9 euros)



Lomo de rodaballo al ajo pescador  
con espárragos verdes



Solomillo de ternera  
con salsa trufada y verduritas

(28 euros ambos platos)



Sorbete casero  
Torrija de brioche con helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Vinos blancos y tintos  
seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 73,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

## MENU Nº 3

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Zamburiñas a la plancha (6 euros)

Ensalada de ventresca de bonito  
con cebolletas balsámicas

(9 euros)

Gambas al ajillo con picante (6 euros)

Almejas gallegas en salsa marinera

(6 euros)



Tapita de berenjena a la crema  
con bechamel

(6 euros)



Paletilla de cabrito al horno  
con patatas (30 euros)



Sorbete casero

Tarta de queso DO Jumilla con helado

(6 euros)

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Vinos blancos y tintos  
seleccionados de nuestra bodega

Cervezas y refrescos

(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 87,00 EUROS**

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

# *MENU DEGUSTACION MURCIANO*

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)

Perdices murcianas de lechuga  
con medallón de tomate de temporada  
y bonito salado (5 euros)



Zarangollo huertano de calabacín (4 euros)

Pisto murciano con anchoas (4 euros)

Flor de alcachofa con panceta de chato murciano  
(6 euros)



Atún del Mediterráneo  
con salteado de pimientos



Chuletitas de cabrito fritas  
con ajos tiernos y patatas a lo pobre  
(30 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

(12 euros)

**PRECIO POR PERSONA: 73,00 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 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**