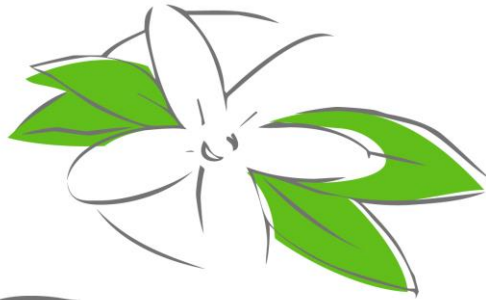


MENÚS DEGUSTACIÓN



EL CHURRA

RESTAURANTE

2025

Telf. : 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU N° 1

Jamón de cerdo ibérico al corte
Tomate de temporada con olivas ciešanas
Tosta de gambas con ajo tostado



Alcachofa en salsa de piñones y vino blanco
Tapita de albóndiga de bacalao



2º PLATO A ELEGIR

Lomo de lubina a la marinera
Rodaballo al ajo pescador
Pluma ibérica laminada
con salsa de Pedro Ximenez y queso parmesano
Chuletas de cabrito con ajos tiernos y patatas



Sorbete casero
Torrija de brioche con helado

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 70,00 EUROS

MENU N° 2

Marisco del día
Jamón de cerdo ibérico al corte
Tomate de temporada con olivas ciešanas



Bocadito de pulpo y centollo
Calamar de la bahía a la parrilla



2º PLATO A ELEGIR

Lomo de lubina a la marinera
Rodaballo al ajo pescador
Solomillo de ternera con salsa de mostaza
Chuletas de cabrito con ajos tiernos y patatas



Sorbete casero
Leche frita tradicional con helado

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 77,00 EUROS

MENU DEGUSTACION MURCIANO

Jamón de cerdo ibérico al corte
Perdices murcianas de lechuga
con medallón de tomate de temporada
y bonito salado



Zarangollo huertano de calabacín
Pisto murciano con anchoas
Tapita de berenjena a la crema



Atún del Mediterráneo
con salteado de pimientos



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



Sorbete de frutas
Paparajotes con azúcar, canela y helado

Café arábica e infusiones

BODEGA:

Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 80,00 EUROS

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

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