LUNCH CÓCTEL

EL CHURRA

RESTAURANTE

2026

Restaurante "El Churra"

Telf.: 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU Nº 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
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: 65,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

MENU Nº 2

LUNCH-COCKTAIL

ENTRADAS FRIAS:

Hueva de mújol y mojama de atún con 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
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: 70,00 EUROS

(Menú orientativo y modificable a su gusto)

MENU Nº 3

LUNCH-COCKTAIL

ENTRADAS FRIAS:

Hueva de mújol y mojama de atún con 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: 73,00 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
DEMAS BEBIDAS ALCOHOLICAS VODKA, BRANDY, ETC.

PRECIO POR BOTELLA INCLUYENDO SUS CORRESPONDIENTRES 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