MENÚS DEGUSTACIÓN

EL CHURRA

RESTAURANTE

2026

Telf.: 968271522

Email: restauranteelchurra@elchurra.net

PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS

MENU Nº 1

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

Flor de alcachofa con panceta de chato
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

Postre a elegir

Café arábica e infusiones

BODEGA:
Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos

PRECIO POR PERSONA: 70,00 EUROS

MENU Nº 2

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

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

Postre a elegir

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

Postre a elegir

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
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