EVENTOS ESPECIALES

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 (6 euros)
Tosta de gambas con ajo tostado
(4 euros)

Ensalada de ventresca de bonito
con berenjenas asadas y cebolletas balsámicas
(10 euros)

Canelón de cabrito y pollo
(6 euros)

Lomo de lubina
con arroz de caldero

Pluma ibérica laminada
con salsa de Pedro Ximenez y queso parmesano
(27 euros ambos platos)

Torrija de brioche
(7 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:
Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(15 euros)

PRECIO POR PERSONA: 75,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 2

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)
Ensalada de gambas
con salmón ahumado y aguacate
(10 euros)

Bocadito frito de pulpo y centollo
(3 euros)

Revuelto de vieiras y setas de temporada
(10 euros)

Lomo de rodaballo al ajo pescador
con espárragos verdes

Solomillo de ternera
con salsa trufada y verduritas
(32 euros ambos platos)

Leche frita tradicional
(7 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:
Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(15 euros)

PRECIO POR PERSONA: 83,00 EUROS

Nota: en rojo el precio en euros de cada plato

MENU Nº 3

Jamón de cerdo ibérico al corte (6 euros)
Marinera con anchoa (3 euros)
Zamburiñas a la plancha (6 euros)
Gambas al ajillo con picante (6 euros)
Almejas gallegas en salsa marinera
(6 euros)

Ensalada de taquitos de salmón
con queso cremoso
(12 euros)

Flor de alcachofa con panceta de chato
(6 euros)

Paletilla de cabrito al horno
con patatas (30 euros)

Tarta de queso DO Jumilla
(7 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:
Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(15 euros)

PRECIO POR PERSONA: 97,00 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 (6 euros)

Zarangollo huertano de calabacín (4 euros)
Pisto murciano con anchoas (4 euros)
Tapita de berenjena a la crema
(6 euros)

Atún del Mediterráneo
con salteado de pimientos

Chuletitas de cabrito fritas
con ajos tiernos y patatas a lo pobre
(32 euros ambos platos)

Paparajotes con azúcar, canela
(7 euros)

Café arábica e infusiones

BODEGA:
Vinos blancos y tintos
seleccionados de nuestra bodega
Cervezas y refrescos
(15 euros)

PRECIO POR PERSONA: 80,00 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
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