

APERITIVO

Degustación de jamones de Jabugo y Queso de la sierra de Huelva con cortadores profesionales, acompañado con Vino blanco, vino tinto, manzanilla, cerveza, agua y refrescos.

MENU ALMUERZO BUFFET "HUELVA"

ENTRANTES FRIOS

GAZPACHO

CRUDITES Y ENCURTIDOS (LECHUGAS , TOMATE , CEBOLLA ,PIMIENTOS 3 COLORES , MAIZ , SOJA , ZANAHORIA RALLADA , REMOLACHA, HUEVO COCIDO , ATUN ,PEPINILLOS , ACEITUNAS BANDERILLAS ,)

SALSAS: SALSA ROSA, ALIOLI, VINAGRETA

ENSALADAS: SALPICON PULPO, CHOCOS ALIÑADO CON CEBOLLETAS

ESPECIALES DE PESCADOS: BOQUERONES VINAGRE, MEJILLON VINAGRETA, HUEVAS CON MAHONESA.

ESPECIALES IBERICOS: SALCHICHON, CHORIZO Y QUESO DE LA SIERRA DE HUELVA

CALIENTE:

SOPA DE PESCADOS

SHOW COOKING: PUNTA DE SOLOMILLO Y CHULETAS DE CORDERO, GAMBON Y FILETE DE LUBINA, CHAMPIÑONES Y ESPARRAGOS.

CARNE Y PESCADO SALSA: TERNERA A LA ONUBENSE Y ATUN A LA PERDIZ

PATATAS: FRITAS Y AL AJO CABAÑIL

FRITURA: TORTILLITAS DE CAMARONES ,ADOBO Y CHOCO

TRINCHE: CORVINA A LA SAL

ESPECIALIDAD: HABAS CON CHOCOS

POSTRES:

ARROZ CON LECHE, CREMA TOSTADA, HOJALDRES DE FRUTAS, PESTIÑOS, TORRIJAS Y MINI PASTERIA

FRESAS

BODEGA:

Vino Blanco y tinto de la casa, Agua, Refrescos y Cerveza