MENÚS

Restaurante

Asador La Isla

IMPORTANTE

·*Los grupos para estos menús deberán de ser de 15 personas mínimo.*
·*Bebidas incluidas desde que los comensales se sientan hasta el servicio de postres.*
·*Confirmación del número de comensales y menú con 48 h de antelación.*

Reservas: 956 896 500 / 956 880 835

MENÚ 1

ENTRANTES

Ensaladilla de Langostinos

Jamón y Queso Manchego

Croquetas de Bacalao

Fritura de Choco Frito

PLATO DE FONDO

Solomillo Ibérico con Salsa de Queso y Virutas de Jamón

Solomillo Atún en Fondo de Tomate

POSTRE

Selección de pastelitos gourmet

40€

POR PAX

(IVA INCLUIDO)

MENÚ 2

ENTRANTES (PLATO INDIVIDUAL)

Paté de Cabracho
Jamón Ibérico
Queso Ibérico
Chorizo Ibérico

AL CENTRO

Daditos de Cazón en Adobo
Choco Frito

PLATO DE FONDO (A ELEGIR)

Carrillada al Vino Tinto con Puré de Patata
Lomo de Dorada con Verduritas

POSTRE

Selección de pastelitos gourmet

45€

POR PAX
(IVA INCLUIDO)

MENÚ 3

ENTRANTES

Selección de Ibéricos
Langostinos Cocidos
Choco Frito
Dados de Cazón
Croquetas de Huevos Rotos con Jamón

PLATO DE FONDO (A ELEGIR)

Presa Ibérica con Patatas al Romero

Lomo de Bacalao a la Roteña a la Vizcaina o al Pil-Pil

POSTRE

Selección de pastelitos gourmet

50€

POR PAX
(IVA INCLUIDO)

MENÚ 4

ENTRANTES

Paté de Cabracho
Selección de Ibéricos
Langostinos Cocidos
Croquetas de Berenjenas y Queso de Cabra

PLATO DE FONDO (A ELEGIR)

Entrecot de Ternera a la Brasa
Lomo de Bacalao a la Roteña

POSTRE

Selección de pastelitos gourmet

55€

POR PAX
(IVA INCLUIDO)