

MENÚS DE GRUPOS

<p>MENÚ 1: “MARÍTIMO”</p> <p><u>Entrantes:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Chipirones fartón- Langostinos a la plancha- Mejillones marinera o vapor <p><u>Plato principal a elegir:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Entraña a la brasa- Merluza a la marinera- Cachopín Topín <p>32€/PERSONA</p>	<p>MENÚ 2: “MONTESCO”</p> <p><u>Entrantes:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Sartén fartón- Pimientos del padrón- Revuelto de morcilla <p><u>Plato principal a elegir:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Escalopines al cabrales- Chuletón de ternera a la brasa- Bacalao con tomate- Cachopín Deluxe <p>34€/PERSONA</p>
<p>MENÚ 3: “ASTUR”</p> <p><u>Entrantes:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ensalada de cecina y queso de cabra- Pastel de cabracho- Chorizo a la sidra <p><u>Plato principal a elegir:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Cachopín clásico- Entrecot a la brasa- Fritura del mar (calamares, chipirones fritos y bocartes) <p>30€/PERSONA</p>	<p>MENÚ 4: “TOPIN”</p> <p><u>Entrantes:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Ensalada fartón- Croquetas de cabrales- Morcilla matachana con compota de manzana <p><u>Plato principal a elegir:</u></p> <ul style="list-style-type: none">- Cachopín a elegir- Solomillo a la brasa- Cazuelita de chipirón, pulpo y langostinos <p>36€/PERSONA</p>

- Todos los menús incluyen pan, bebida y postre.
- El postre será el mismo para todos y se elegirá previamente (tarta “güela” o tarta nieta)
- Bebidas incluidas: agua, ribera de la casa, sangrías, cerveza y sidra.

- Se cobra un 25% por cubierto anulado en un periodo inferior a 2 días de antelación.
- Mínimo 8 personas. Se depositará una fianza a la hora de gestionar la reserva.