

Para Comidas de Empresas 2018 - Válido desde 02/11/2018 hasta el 30/12/2018 excepto 24 y 25 de Diciembre

Entradas

A elegir 4 platos a compartir cada 4 personas

(Mínimo 4 personas)

Croquetas caseras de marisco	Tartar de aguacate con langostinos
Croquetas caseras de jamón	Mixto de Jamón ibérico y queso manchego
Langostinos al pil-pil	Tataki de atún con algas wakame
Ensaladilla rusa de langostinos y oliva	Jamón ibérico
Cazón en adobo	Queso manchego
Ensalada César con picatostes	Boquerones fritos de la bahía de Málaga

Plato Principal

A elegir 1 plato principal

Pescados

Lomo de dorada a la bilbaína
Lomo de lubina en salsa verde
Suprema de salmón con salsa de mostaza
Merluza en salsa de carabineros

Carnes

Solomillo ibérico en salsa al vino dulce
Entrecot de ternera gallega a la parrilla
Brocheta de pollo del corral con verduras
Pluma ibérica a la parrilla

Postre de la casa - Café/infusiones - Dulces navideños
Vino Blanco Tierra Blanca D.O. Cádiz - Vino Tinto Prios Maximus Roble D.O. R. del Duero
Agua Mineral, cerveza Mahou y refrescos

29 €

Precio por persona 10% IVA incluido

Suplemento 1 copa larga: 3€.

Suplemento pierna de cordero asado estilo segoviano: 6€.



**Business Meals 2018 - Valid from 02/11/2018 until
30/12/2018 except 24 and 25 December**

Starters

To choose 4 courses to share

(Min. 4 people)

Homemade seafood	Avocado with prawns tartare
Homemade ham croquettes	Mixed of iberian cured ham and cheese
Prawns in pil-pil	Tataki tuna with wakame seaweed
Potato salad with prawns and olive oil	Iberian cured ham
Marinated fried fish	Manchego cheese
Caesar salad with croutons	Fried anchovies

Main dish

To choose a dish

Fish

Baked filled gilthead "Bilbaina" style
Fillet of sea bass with green sauce
Supreme salmon with mustard sauce
Hake in red king prawns sauce

Meat

Iberian pork sirloin in sweet wine sauce
Grilled beef entrecote
Skewers of chicken and vegetables
Grilled iberian pork neck

Homemade dessert - Coffee/tea - Christmas cakes

White wine Tierra Blanca D.O. Cádiz - Red wine Prios Maximus Roble D.O. R. del Duero

Mineral water, beer Mahou and refreshments

29 €

Price per person 10% VAT included

Supplement 1 long drink: 3€.
Roast leg of lamb segovian style supplement: 6€.



Make your reservation at: 956 69 21 20 - www.lapesquera.com - laline@lapesquera.com

Offer not combinable with other promotions, discount or VIP cards.