



MENU DE FALLAS

1 AL 19 DE MARZO



MENU MASCLETA

Entrantes

a compartir

Patatas bravas

Ensalada de tomate valenciano con ventresca

Boquerones fritos

Tabla de jamón ibérico y queso manchego

Pan con tomate y alioli

Principal

a escoger

Secreto iberico

Bacalao

Paella valenciana (min. 2)

Arroz del señoret (min. 2)

Entrecot de buey con patatas y pimientos de padron +5€

Postre

a compartir

Brownie

Tarta de queso

Cafe

45€

*Primera bebida incluida, consultar condiciones
en la última página*



MENU NINOT

Disponíble sólo para niños menores de 12 años

ENTRANTES

individual

Croqueta de jamon y patatas bravas

Principal

a escoger

Tiras de pollo con patatas fritas
Hamburguesa

Postre

individual

Helado

25€



*Primera bebida incluída, consultar condiciones
en la última página*



MENU CASTILLO

Disponible para grupos del 1 al 14 de marzo

TAPAS

a compartir

Patatas bravas

Ensaladilla rusa

Gildas de dali (und)

Gildas de cecina y queso manchego (und)

Gambas al ajillo

Tabla de jamon ibérico y queso manchego

Pan con tomate y alioli

Postre

a compartir

Brownie

Tarta de queso

Cafe

30€



*Primera bebida incluida, consultar condiciones
en la última página*



CONDICIONES

- Los menús incluyen 1 bebida y café
- Bebidas incluidas: cerveza de barril, refrescos, agua y vino (vino blanco: Tres olmos Classic). (Vino tinto: Zahori)
- Menús disponibles solo en Marzo
- 72 horas antes del día de la comida o cena deberán quedar confirmados tanto el menú elegido como los platos principales seleccionados por cada comensal, indicando la cantidad de cada uno.
- El día del evento cobraremos el número total de comensales que estén confirmados 24 horas antes.
- Los platos de arroz se sirven para un mínimo de dos comensales.

