



CASA SANTA CRUZ®
RESTAURANTES



Bodas 2019

menú 03

COMENZAREMOS CON...

Jamón Ibérico, caña de lomo y queso manchego con picos de Jerez

PRIMER PLATO

Ensaladilla rusa coronada con tartar de atún rojo

SEGUNDO PLATO

Corvina a la plancha sobre caviar de berenjena, ragú de chipirones y habitas baby

HAREMOS UNA PAUSA CON

Sorbete de limón al cava

TERCER PLATO

Cochinillo confitado en su jugo acompañado de patata revolcona y cebolleta al grill

REPOSTERÍA

Tarta de la casa
Café e infusiones

BODEGA

Vino tinto D.O. Rioja Piérola Crianza
Vino tinto D.O. Ribera del Duero Traslacuestas Roble
Vino blanco D.O. Rueda Cyatho Verdejo
Agua
Refrescos
Cerveza de barril
Copa de cava D.O. Penedés Parés Balta

PVP (IVA INCLUIDO)

85 €