



EL RESCOLD
MENÚS EVENTOS



MENÚ EVENTOS Nº 1

ENTRANTES A COMPARTIR

SURTIDO DE IBÉRICOS CON TUMACA (JAMÓN, CHORIZO, SALCHICHÓN Y LOMO)
ENSALADA DE TOMATE CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VENTRESCA
REVUELTO DE MORCILLA

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO IBÉRICO A LA PLANCHA
O
SALMÓN A LA PARRILLA CON PATATA VAPORIZADA Y VERDURA

POSTRE

TARTA Y CAFÉ

BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

PVP 27.90 € IVA 10% NO INCLUIDO
Precio por persona



MENÚ EVENTOS Nº 2

ENTRANTES A COMPARTIR

SURTIDO DE IBÉRICOS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN Y JAMÓN CON TUMACA)

FRITURA VARIADA DE PESCADO (CALAMARES, CHOPITOS Y CAZÓN)

LANGOSTINOS COCIDOS DOS SALSAS

PLATO PRINCIPAL

PRESA IBÉRICA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ

O

LUBINA A LA BILBAÍNA CON PATATAS AL VAPOR

POSTRE

TARTA Y CAFÉ

BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA CASA

PVP 32.50 € IVA 10% NO INCLUIDO
Precio por persona



MENÚ EVENTOS Nº 3

ENTRANTES A COMPARTIR

PARRILLADA DE VERDURAS
HUEVOS ROTOS CON JAMÓN, PIMIENTOS DE GUERNICA Y PATATAS FRITAS
GAMBÓN A LA PLANCHA

PLATO PRINCIPAL

MERLUZA EN SALSA VERDE CON ALMEJAS
O
LOMO ALTO DE ENTRECOT A LA PARRILLA CON PATATA PANADERA Y PIMIENTOS
DE PADRÓN
O
PIERNA DE CORDERO LECHAL ASADA AL ESTILO DE CASTILLA

POSTRE

TARTA Y CAFÉ

BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA RIBERA DEL DUERO

PVP 39.80 € IVA 10% NO INCLUIDO
Precio por persona

Avenida Rigoberta Menchú 4. Getafe
Teléfono 91 682 55 28



MENÚ EVENTOS Nº 3

ENTRANTES A COMPARTIR

SURTIDO DE IBÉRICOS (LOMO, CHORIZO, SALCHICHÓN Y JAMÓN CON TUMACA)

ENSALADA DE TOMATE CON PIMIENTOS DEL PIQUILLO Y VENTRESCA

SETAS EMPANADAS CON SALSA ALÍ-OLÍ

GAMBÓN A LA PLANCHA

PLATO PRINCIPAL

SOLOMILLO DE BUEY AL FOIE Y PATATA PANADERA

O

PALETILLA DE CORDERO LECHAL ASADO AL HORNO

O

LOMO DE BACALAO A LA PLANCHA

POSTRE

TARTA Y CAFÉ

BEBIDA

AGUA Y VINO DE LA RIBERA DEL DUERO

PVP 47.20 € IVA 10% NO INCLUIDO
Precio por persona

Avenida Rigoberta Menchú 4. Getafe
Teléfono 91 682 55 28