

Menús de la Casa Fataga

MENU A

Papas Arrugás con Mojo de Azafrán.

Ensalada de Pollo crujiente con Naranja, Lechugas variadas y tejas de Queso Viejo en aliño de salsa de Mostaza y Miel.

Arroz a elegir:

Poema del Mar; Arroz a banda con sepia y habas baby

o

Poema de la Tierra; Arroz con pollo de corral y verduritas de temporada

Selección de postres de la Casa Fataga

15€
igic inc.

1 ronda de cañas o refresco por persona y
1 botella de vino c/ 4 pers.

MENU B

Papas Arrugás con Mojo de Azafrán.

Selección de Quesos de la Tierra

Ensalada Néstor; Queso rulo de Cabra asado, Lechugas, Higos secos y Nueces Garrapiñadas con aliño de Naranja.

Croquetas de Ibérico

Fish & Chips de Cherne con salsa glaseada de lima y hierbahuerto

Mini Canelones de Cochino Negro con fondue de Quesos y Lascas de Trufa Negra.

Selección de postres de la Casa Fataga

20€
igic inc.

1 ronda de cañas o refresco por persona y
1 botella de vino c/ 4 pers.

MENU C

Papas Arrugás con Mojo de Azafrán.

Ensalada Reina con langostinos asados, aguacate, papaya y cogollos de lehuga con aliño especial del chef.

Croquetas de bacalao con pasas

Ceviche de Cherne, con aguacate cebolla roja y mango con lima.

Carmelita de Biffe con trigueros asados

Selección de postres de la Casa Fataga

30€
igic inc.

1 ronda de cañas o refresco por persona y
1 botella de vino c/ 4 pers.

NOTAS: Los platos propuestos son a compartir cada 4 personas con un mínimo de 10 personas.

EXTRAS:

Barra libre 2 horas: 15 € por pax. (no marcas premium)
Pídanos nuestras opciones para vegetarianos, celiacos e intolerantes.

CUMPLEAÑOS:

El cumpleaños no paga. (sólo en grupos a partir de 10 pers.)

Parque Santa Catalina

www.bodegoncasafataga.com

Reservas: 828 6000 22

info@bodegoncasafataga.com

