



MENÚ CELEBRACIÓN

Incluye Servicio de Mesa. Reservando una zona del Restaurante
Mínimo 16 personas. **Duración 2.00 h.**

Coctail de Bienvenida

Tequeños

Rollitos rellenos de queso blanco acompañados
con salsa tártara de jalapeños.

Taquizas de Raja

Tortilla de trigo con rajas poblanas y queso fundido. Con salsa
casera molka normal o picante. (Veganizable con queso vegano)

Guacamole

Guacamole con pico de gallo y totopos caseros.

Croquetas de jamón ibérico

De jamón ibérico

Nachos Rockade

Totopos hechos en casa con carne guisada, jalapeños y salsa 4 quesos

Tiras de Pollo

Empanadas con alioli de miel y mostaza

Tacos de Cochinilla Pibil

Tortilla de maíz con carne de cerdo adobado en achiote.
Acompañado con salsa chipotle

Tacos de Carnitas

Tortilla de maíz con carne de ternera deshebrada con cilantro y cebolla.
Acompañado con salsa tártara de jalapeños



Carrot Cake

Tarta casera de zanahoria.

ó

Copa de Helado

De Chocolate, Vainilla ó Fresa.

**Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña Magna, Refrescos y Agua.
Precio por persona: 40.00 € (i.v.a. no incluido)**