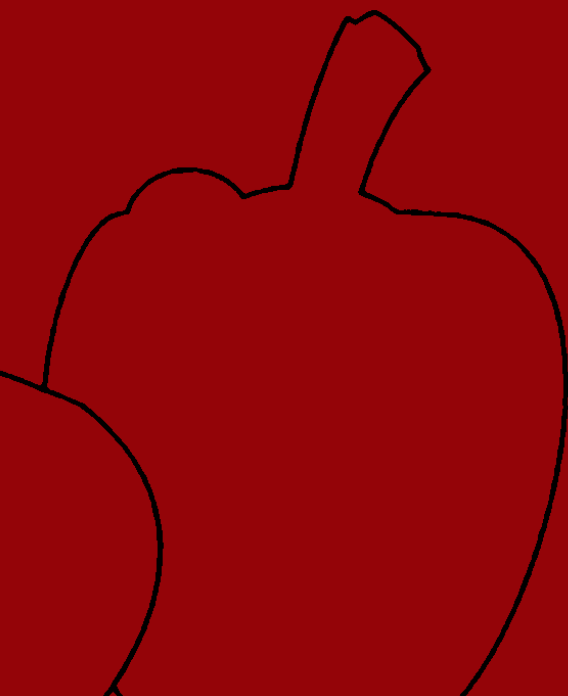




Menús para Grupos
2024 / 2025



PODEMOS AJUSTAR
CUALQUIER MENU
A SUS PREFERENCIAS

- MENÚ 1 -

ENTRANTES AL CENTRO

PAN CON SOBRASADA

ENSALADA DE TEMPORADA CON QUESO RULO DE CABRA,
FRUTOS SECOS Y CEBOLLA CARAMELIZADA

CABALLITOS EN TEMPURA

PAPAS CON JAMÓN IBÉRICO Y HUEVOS CREMOSOS

CROQUETAS DE MERLUZA Y GAMBAS

TAQUITOS DE CAZÓN EN ADOBO

PLATO PRINCIPAL AL CENTRO

SOLOMILLO DE CERDO EN SALSA PIMIENTA

POSTRE Y CAFÉ

COULANT DE CHOCOLATE

Bebidas no incluidas

40,00 €uros

- MENÚ 2 -

ENTRANTES AL CENTRO

PAN CON SOBRADADA

TOMATE PREPARADO CON BONITO Y SARDINAS EN SALMUERA

CAZUELA DE ALMEJAS GAMBAS Y GULAS

ALCACHOFAS A LA BRASA CON FOIE

PAPAS CON HUEVO Y BOLETUS

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

CARRILLERA DE CERDO EN SU JUGO

ASADO DE CORDERO A LA MURCIANA

SALMÓN A LA CREMA DE GAMBAS

POSTRE Y CAFÉ

COULANT DE CHOCOLATE

Bebidas no incluidas

45,00 €uros

— MENÚ 3 —

ENTRANTES AL CENTRO

PAN CON SOBRASADA

TOMATE CON VENTRESCA Y ANCHOAS

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON QUESO CURADO

ZAMBURIÑA CON MAYO KIMCHIE

CALAMAR NACIONAL EN SU TINTA

HUEVOS CREMOSOS CON PAPAS Y FOIE

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA

PLUMA DE CERDO IBÉRICO A LA BRASA

CENTRO DE BACALAO CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y CRUJIENTE DE ACELGAS

POSTRE Y CAFÉ

COULANT DE CHOCOLATE

Bebidas no incluidas

50,00 €uros

— MENÚ 4 —

ENTRANTES AL CENTRO

PAN CON SOBRADADA

ENSALADA TEMPLADA DE SALMÓN CON CREMA DE CAVIAR

JAMÓN DE BELLOTA LOMO Y QUESO CURADO

NAVAJAS GALLEGAS A LA PLANCHA CON ALIÑO

BOLETUS CON HUEVOS Y TARTUFATA

CROQUETA DE SEPIA EN SU TINTA

PLATO PRINCIPAL INDIVIDUAL A ELEGIR

SOLOMILLO DE VACA A LA BRASA

PALETILLA DE CORDERO LECHAL AL HORNO

IJADA DE ATÚN

POSTRE Y CAFÉ

COULANT DE CHOCOLATE

Bebidas no incluidas

60,00 €uros

*LAS CONSUMICIONES EN BARRA
SE ABONARÁN AL INSTANTE*

INFORMACIÓN Y RESERVAS

968 524 444

Paseo Alfonso XIII, 46

30203 Cartagena



www.tascatioandres.es