

COMIDA DE CLAUSURA DE TALLERES 2021/2022

Día: **Miércoles 8 de junio**

Hora: **13:45**

Lugar: **Salones Castillo de la Cruz**

Precio: **15 euros**

Menú

Primer plato individual

(Lomo, Salchichón, Chorizo, Jamón de Reserva y Queso)

Al Centro de la mesa

(1 Plato cada 4 Pax)

Ensalada Mixta

(Lechuga, Tomate, Huevo y Aceitunas)

Croquetas de jamón

Calamar rebozado

BANDEJA DE MARISCO COCIDO con

(Langostinos Cocidos al Punto Marinero (12 piezas)

Gamba Blanca Cocida al Punto Marinero (24 piezas)

Mejillones Cocidos (12 piezas)

Gambón a la Plancha (12 piezas)

Segundo plato individual a elegir

Solomillo de Cerdo Ibérico a la Plancha con Patatas

O lomo relleno con salsa cazadora

O Merluza a la andaluza con guarnición

O Tintorera a la plancha con salsa verde

Postre :Tarta de la casa

Bebida

Cerveza, Vino Tinto de la Casa, Casera y Agua

Después de la comida: BAILE

A las 13:30 horas desde la puerta del Centro saldrá el tren para subir al restaurante.

Reservas: José Antonio (Vocal de viajes)