



# MENÚ 1

Surtido de Quesos de la Sierra de Cádiz

Ensaladilla de Gambas

Croquetas Caseras

Calamar de Potera Frito con Alioli

Taquitos de Corvina al Limón



(escoger uno de los dos para todos los comensales)

Arroz Meloso Marinera

ó

Arroz Meloso con Carrillada y Setas



Tarta de Manzana con Helado de Vainilla

Café

## BODEGA

*Cerveza*  
*Refrescos*  
*Agua*

*Jerez*  
*Tarsus D.O. Verdejo*  
*Azpilicueta Origen D.O. Ribera*

**PRECIO POR PERSONA 39 € I.V.A. incluido**

# MENÚ 2

Tartar de pargo con wakame y huevas de trucha

Papas aliñas “El Laúl”

Dorada de estero en tempura de algas con alioli de ajo asado

Croquetas caseras

Wok de lagarto ibérico adobado con verduras a la parrilla

Corvina Asada con Pasta Fresca, Tomatitos y Tirabeques.

ó

Presa Ibérica a la Parrilla con Patatas y Pimientos Fritos

Tarta de Queso al Horno

Café

## BODEGA

*Cerveza*  
*Refrescos*  
*Agua*

*Jerez*  
*Tarsus D.O. Verdejo*  
*Azpilicueta Origen D.O. Rioja*

**PRECIO POR PERSONA 41€** I.V.A. incluido



*Al contratar el menú se aceptan las condiciones del anexo.*



# MENÚ 3

Surtido de Chacinas

(chicharrón especial, salchichón ibérico y mortadela siciliana)

Quesos de la Sierra de Cádiz

Ensaladilla de Gambas y camarones

Croquetas Caseras

Taquitos de Gallo al limón

Chorizo Criollo a la parrilla con mojo canario



Corvina con Verduras Asadas al Horno

ó

Lomo bajo de Vaca Madurada a la Parrilla con Patatas y piquillo confitado



Tarta de Queso

Café

## BODEGA

*Cerveza*

*Refrescos*

*Agua*

*Jerez*

*Tarsus D.O. Verdejo*

*Azpilicueta Origen D.O. Rioja*

**PRECIO POR PERSONA 45€** *IVA. incluido*

# MENÚ 4

Surtido de Quesos de la Sierra de Cádiz

Pastel de Mejillones en Escabeche con Salsa Tártara

Tostaita de Sardina Ahumada, Salmorejo de Remolacha y Ajo Negro

Brioche con Anchoa del Cantábrico, Queso Azul del Bucarito y Piparra

Albondigas de Pescado de Roca en Salsa Verde y Berenjenas Fritas

Croquetas Caseras

Lomo de Dorada a la Parrilla con Crema de Coliflor y Alcachofa al Ajillo

ó

Canelón de rabo de toro y boletus con espuma de salsa holandesa

Brownie Templado con Helado de Nata, Nueces y caramelo  
Café

## BODEGA

*Cerveza*

*Refrescos*

*Agua*

*Jerez*

*Tarsus D.O. Verdejo*

*Azpilicueta Origen D.O. Rioja*

*PRECIO POR PERSONA 47€ IVA. incluido*



*Al contratar el menú se  
aceptan las condiciones del anexo.*

# CONDICIONES DE CONTRATACIÓN

*para los servicios del restaurante El Laúl*

- 1.- El número de comensales definitivo se confirmará con dos días de antelación. En caso de disminución en el número de comensales, se facturará el total de los confirmados.*
- 2.- La entrega de los menús es meramente informativa, para considerar la reserva en firme, deberá hacerse un depósito previo estimado del 50%, que el restaurante no devolverá en caso de anulación.*
- 3.- En caso de no disponer de algún plato por razones de mercado, será sustituido por otro similar.*
- 4.- Las consumiciones se empezarán a servir a la hora indicada en la contratación y finalizarán una vez que el menú haya sido servido.*
- 5.- Las consumiciones servidas con anterioridad o posterioridad al menú, serán facturadas aparte, así como las no incluidas en el menú.*
- 6.- El salón debe quedar libre a las 19:00 h. si el servicio es a mediodía y a la 01:00 h. de la madrugada si es por la noche.*
- 7.- Los comensales con intolerancias deberán avisarlo con dos días de antelación.*