

# ABUELITA



# ALICIA

Presupuestos Celebraciones

Año 2.012

C/ Cardenal Silíceo, 4

Tlf. 91 4132900/91 2371093

Móvil. 658 810 332

cardenalsiliceo@abuelitaalicia.com

www.abuelitaalicia.com

## Presupuesto N°1

(Mínimo 10 personas)

### *Entrantes* (a degustar):

Revuelto de morcilla y piñones

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao o marisco

Setas escabechadas con langostinos

### *Segundas* (a elegir):

Lechazo asado con patata panadera

Dorada al horno con ensalada de col

Pan

Vino tinto rioja joven

Gaseosa

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Postres caseros o café

Precio por persona 31,00 €

10% de IVA no incluido

## Presupuesto N°2

(Mínimo 10 personas)

### **Entrantes** (a degustar):

Tabla de pate  
Revuelto de morcilla y piñones  
Ventresca con pimientos de piquillo

### **Segundos** (a elegir):

Cochinillo asado con patata panadera  
Rape al horno con puré de patata

Pan

Vino rioja tinto joven

Gaseosa

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Postres caseros o café

Precio por persona 32,00 €

10% de IVA no incluido

## Presupuesto N°3

(Mínimo 10 personas)

### **Entrantes** (a degustar):

Setas escabechadas con langostinos  
Pimientos de piquillo rellenos  
Fuente de ibéricos  
(Jamón, lomo, chorizo y queso)  
Huevos estrellados

### **Primeros** (a elegir):

Vichissoise

Caldo de "La Abuelita"

Ensalada Variada

### **Segundos** (a elegir):

Rabo de toro

Lubina al horno

Pan

Vino rioja tinto joven

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Postres caseros o café

Precio por persona 33,00 €

10% de IVA no incluido

## Presupuesto N°4

(Mínimo 10 personas)

### **Entrantes** (a degustar):

Langostinos cocidos dos salsas

Fuente de ibéricos

(Jamón, lomo, chorizo y queso)

Fritura caliente

(Chorizo, morcilla, calamares y croquetas caseras)

### **Primeros** (a elegir):

Crema de champiñón

Caldo de "La Abuelita"

Ensalada variada

### **Segundos** (a elegir):

Medallones de solomillo al oporto

Besugo al horno con patata panadera

Pan

Vino rioja tinto joven

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Postres caseros o café

Precio por persona 38,00 €

10% de IVA no incluido

## Presupuesto N°5

(Mínimo 10 personas)

### **Entrantes** (a degustar):

Fuente de ibéricos

(Jamón, lomo, chorizo y queso)

Mariscada variada

(Langostinos, necoras, cigalas, gambones y centolla)

### **Segundos:**

Ensalada de escarola

Cabrito asado con patata panadera

Pan

Vino rioja tinto joven

Agua mineral

Refrescos y cervezas

Postres caseros

o

Café

Precio por persona 48,00 €

10% de IVA no incluido

## Presupuesto N°6

(Mínimo 10 personas)

### **Entrantes** (a degustar):

Langostinos cocidos  
Necoras Cocidas  
Gambones a la plancha

### **Primeros** (a elegir):

Gazpacho  
Caldo de "La Abuelita"  
Ensalada de la casa

### **Segundos** (a elegir):

Paletillas de cordero asadas  
Merluza a la vasca

Pan

Vino rioja tinto joven  
Agua mineral

Refrescos y cervezas

Postres caseros o café

Precio por persona 43,00 €

10% de IVA no incluido

## Presupuesto N°7

(Mínimo 10 personas)

### **Entrantes** (a degustar):

selección de ibéricos  
jamón, lomo, queso, salchichón y chorizo  
Ensaladas variadas

### **Segundos** (por persona):

Bogavante cocido  
(Servido con salsa de La Abuelita en cuenco aparte)  
Entrecot de buey a la plancha

Pan

Vino tinto rioja joven  
Agua mineral  
Refrescos y cervezas

Postres caseros o café

Precio por persona 50,00 €

10% de IVA no incluido



El restaurante la Abuelita Alicia organiza cenas con el local en exclusividad los sábados, y comidas o cenas domingos y festivos para grupos de más de 15 personas. Para cualquier reserva o consulta no dude en ponerse en contacto con nosotros en nuestro teléfono o en nuestra dirección de correo electrónico.

## Suplementos

### Café:

Infusiones o café 1,30 €

### Vino:

Para mejorar el vino consulte nuestra bodega  
Precios por persona

Para cualquier cambio en estos menús no dude en comunicárnoslo

10% de IVA no incluido

## Menú especial (1)

(Mínimo 15 personas)

## Entrantes a compartir

Bar - Restaurante

Revuelto de morcilla con piñones

Pimientos de piquillo rellenos

Croquetas de jamón caseras

## Primero al centro

Ensaladas variadas

## Segundos:

Entrecot de ternera al gusto

O

Lubina a la espalda

Postre casero

Vino rioja joven, agua mineral y cerveza

23,00 €

10% IVA no incluido

## Menú especial (2)

(Mínimo 15 personas)

### Entrantes a compartir

*Bar - Restaurante*

Queso de cabra con mermelada de higo

Croquetas caseras de gambas

Revuelto de morcilla con piñones

### Primero (POR PERSONA)

Crema de puerros

### Segundos:

Solomillo de ternera con cebolla  
confitada al aroma de Pedro Ximenez

O

Lomos de salmón con salsa de piquillos

Postre casero

Vino rioja joven, agua mineral y cerveza

25,00 €

10% IVA no incluida