

RESTAURANTE LA GRAMA DEL BARRERO.

CALLE CRISTO DE LA VERACRUZ N° 25. TOMARES.

Telf.: 954152264.

MENÚ 1

Platos para cada cuatro persona

ENTRADAS:

ENSALADILLA DE PUERROS Y LANGOSTINOS

CROQUETAS DE BECHAMEL Y JAMON

PESCADO FRITO (CHOCOS Y ADOBO)

PLATO PRINCIPAL POR PESONA:(Elegir una de estas opciones)

SECRETO IBERICO A LA BRASA

SOLOMILLO AL WHISKY CON PATATAS

LOMITOS DE BACALAO CON AJOARRIERO

GUISOS DE NUESTRA CARTA

POSTRES

POSTRES DE LA CASA

BODEGA INCLUIDA

CERVEZA CRUZCAMPO

MANZANILLA DE SANLUCAR

BLANCO VERDEJO

RIOJA JOVEN DE LA CASA

REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA

35 EUROS

La bebida incluida en el menú, comenzará a servirse desde el momento del asiento en la mesa hasta la finalización del postre

Todos los menús están sujetos a cualquier modificación que nuestros clientes estimen oportunas en base a nuestra amplia carta de restaurante. Para la barra libre y la bodega de selección consúltenos y le orientaremos para atenderles

Para grupos superiores a 20 comensales es necesario decidir el plato principal

LA GRAMA

RESTAURANTE – TERRAZA

Tf: 954152264

MENÚ Nº 2

APERITIVOS

VARIADO MIXTO DE CHACINA (JAMÓN, Y QUESO)
ENSALADILLA DE PUERROS Y LANGOSTINOS
TEMPURA DE BACALAO CON ALIOLI DE MIEL
CROQUETAS CASERAS DE JAMON

PLATO PRINCIPAL

PRESA IBÉRICA BRASEADA CON GUARNICION DE PATATAS
LOMO LIMPIO DE BACALAO AL ALJARAFE

POSTRE

POSTRES DE NUESTRA CARTA

BODEGA INCLUIDA

CERVEZA CRUZCAMPO
MANZANILLA DE SANLUCAR
RIOJA JOVEN DE LA CASA
REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA _____ 40 EUROS

Todos los menús están sujetos a cualquier modificación que nuestros clientes estimen oportunas en base a nuestra amplia carta de restaurante.

Para la barra libre y la bodega de selección consúltenos y le orientaremos para atenderles con la máxima garantía.

Para grupos superiores a 20 comensales es necesario tener definido el plato principal

RESTAURANTE LA GRAMA DEL BARRERO.
CALLE CRISTO DE LA VERACRUZ N° 25. TOMARES.
Tlf: 954152264. www.restaurantelagrama.es

MENÚ

ENTRANTES (CADA 4 PERS)

MIXTO DE JAMÓN Y QUESO

ENSALADILLA RUSA DE LANGOSTINOS Y PUERROS

CROQUETAS DEL PUCHERO AL SOLERA 1847

BACALAO EN TEMPURA CON ALIOLI DE MIEL Y ALGA NORI

SALTEADO DE ALCACHOFAS CON JAMON

PLATO PRINCIPAL

PRESA IBERICA A LA BRASA

LOMO DE BACALAO AL ALJARAFE

POSTRE

CAFÉ

POSTRES DE LA CASA

BODEGA INCLUIDA

CERVEZA CRUZCAMPO
MANZANILLA DE SANLUCAR
RIOJA JOVEN DE LA CASA
DUERO DE LA CASA
REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA

48 EUROS

La bebida incluida en el menú, comenzará a servirse desde el momento del asiento en la mesa hasta la finalización del postre

Todos los menús están sujetos a cualquier modificación que nuestros clientes estimen oportunas en base a nuestra amplia carta de restaurante. Para la barra libre y la bodega de selección consúltenos y le orientaremos para atenderles con la máxima garantía.

Para comidas de más de 20 comensales necesitaríamos tener decidido el plato principal