

#OTOÑO2016

**Entrantes:**

- Por comensal:

**APERITIVO**

"Huevo frito con chorizo y pan".

**CARABINERO CON COUS-COUS**

*Carabinero con cous-cous de cilantro, apio y lima.*

- A compartir:

**MAGRET DE PATO**

*Cocinado 50min/65°, con salsa barbacoa ligeramente picante, setas, maíz y cebolletas.*

**BROCHETAS DE VIERAS**

*Con bacon, cebolla rosa y alioli de coral.*

**Principal:**

- Por comensal:

**CORDERO DESHUESADO CON HUMMUS AROMÁTICO**

*Pierna o paletilla de cordero, deshuesada y cocinada durante 15 horas a 75 grados.*

**Postre:**

- Por comensal:

**ESPUMA DE TIRAMISÚ**

*Tiramisú clásico en espuma.*

Pan incluido

40€ por comensal (10% de IVA no incluido)

**CONDICIONES GENERALES DEL MENÚ "#OTOÑO2016":**

El cliente debe informar a EN TU CASA CON GUSTO sobre las alergias e intolerancias que sus invitados pudieran tener, para así poder ofrecer alternativas si fuera necesario.

El precio del menú promocional son 40€ por comensal si el evento es para 6 o más personas, si son menos comensales el precio se incrementa un **20% por persona**.

Para formalizar la reserva es necesario adelantar el 50% del precio total del evento al menos con una antelación de 3 días laborables.

El servicio incluye: cocinar, servir la mesa y dejar la cocina recogida como la encontramos.

Las bebidas y cafés van por cuenta del cliente.

Daniel Benavides Sanjuan  
Calle Paredes de Nava, 9, 4B · 28017 · Madrid

[dbenavides@entucasacongusto.com](mailto:dbenavides@entucasacongusto.com)

661 09 25 82

[www.entucasacongusto.com](http://www.entucasacongusto.com)