

PRIMAVERA-VERANO

Entrantes:

- Por comensal:

APERITIVO

frito se come, gallina lo pone, huevo no es.

CARPACCIO DE BOGAVANTE

Con ensalada. hortalizas mini, frutos secos y flores.

- A compartir:

PRESA IBÉRICA

En brocheta con mojo picón

CEVICHE DE GAMBÓN

Choclo frito, boniato y su leche de tigre..

Principal:

- Por comensal:

CORDENO DEHUESADO CON COUS-COUS AROMÁTICO

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

Postre:

- Por comensal:

TIRAMISÚ

Espuma de tiramisú.

Pan incluido

45€ por comensal (10% de IVA no incluido)

CONDICIONES GENERALES DEL MENÚ "VERANO 2016":

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 45€ por comensal si el evento es para 6 o más personas, si son menos comensales el precio se incrementa un **25% 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

661 09 25 82

www.entucasacongusto.com