



Sociedad Hípica Lebrera
FERIAS DE SAN JUAN 2018
MENU NUMERO 1

ENTRANTES: (Cada 4 personas)

Tortilla de patatas.

Ensalada Mixta.

Croquetas de la abuela.

1º PLATO:

Gazpacho extremeño.

2º PLATO:

Carrillada Ibérica en salsa de romero, con guarnición de champiñones y patatas a lo pobre.

POSTRE:

Tarta San Marcos.

BODEGA:

Vino Blanco y Tinto de la tierra, cerveza, refrescos y agua.

PRECIO 25€

MENU NUMERO 2

ENTRANTES: (Cada 4 personas)

Tortilla de patatas.

Pimientos fritos.

Ensaladilla Rusa.

Croquetas de la abuela.

1º PLATO:

Salmorejo con huevo y taquitos de jamón.

2º PLATO:

Solomillo de cerdo en salsa de Oporto, con guarnición de champiñones y patatas a lo pobre.

POSTRE:

Tarta de galletas y chocolate.

BODEGA:

Vino Blanco y Tinto de la tierra, cerveza, refrescos y agua.

PRECIO 30€

MENU NUMERO 3

ENTRANTES: (Cada 4 personas)

Tortilla de patatas.

Pimientos fritos.

Ensaladilla Rusa.

Croquetas de la abuela.

Surtido ibérico.

1º PLATO:

Salmorejo con huevo y taquitos de jamón.

2º PLATO:

Solomillo de cerdo al gusto (roquefort o pimienta), con guarnición de champiñones y patatas a lo pobre.

POSTRE:

Tarta de galletas y chocolate.

BODEGA:

Vino Blanco y Tinto de la tierra, cerveza, refrescos y agua.

PRECIO 35€

MENU NUMERO 4

ENTRANTES: (Cada 4 personas)

Tortilla de patatas.

Pimientos fritos.

Ensaladilla Rusa.

Surtido ibérico.

Gamba blanca de Huelva.

1º PLATO:

Salmorejo de remolacha con huevo y taquitos de jamón.

2º PLATO:

Entrecot de ternera, con guarnición de champiñones y patatas a lo pobre.

POSTRE:

Tarta al whisky.

BODEGA:

Vino Blanco y Tinto de la tierra, cerveza, refrescos y agua.

PRECIO 40€
