



## **MENÚ LOMO BAJO**

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. LOMO BAJO IMPORTADO DE ARGENTINA 250 gramos**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco y hierbas)**

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 33,50 euros**





**MENÚ CUADRIL URUGUAYO**

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. COLITA DE CUADRIL IMPORTADO DE URUGUAY**

**250 gramos con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 32,50 euros**





## **MENÚ PARRILLADA**

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. PARRILLADA ESPECIAL DE LA CASA.**

**Achuras, chorizo, morcilla y lomo alto importado de Argentina**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**

**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 34,00 euros**

**MINIMO DOS PERSONAS**





## MENÚ ENTRAÑA

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. ENTRAÑA de AÑOJO GALLEGA**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**



**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 29,50 euros**



## MENÚ LOMO ALTO

1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI

2. ENTREMESES DE LA CASA

3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS

EMPANADA TÍPICA ARGENTINA

PIMIENTOS DEL PIQUILLO

PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla

4. **LOMO ALTO IMPORTADO DE ARGENTINA** 500 gramos

**Para dos personas**

Con patatas fritas

5. ENSALADA MIXTA

y

ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA

6. POSTRE

Degustación de postres típicos

7. CAFÉ e INFUSIONES

8. BEBIDAS: Barra libre con:

CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS

VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero

VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra

VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda

SANGRIA

LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)

AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)

PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 35,00 euros

**MINIMO DOS PERSONAS**





## MENÚ ASADO DE TIRA



**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. ASADO DE TIRA DE VACA**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA ESTRELLA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**



**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 31,00 euros**





## MENÚ VACÍO URUGUAYO

**1. PAN, GRISINES Y CHIMICHURRI**

**2. ENTREMESSES DE LA CASA**

**3. CHORIZOS Y MORCILLAS PARRILLEROS**

**EMPANADA TÍPICA ARGENTINA**

**PIMIENTOS DEL PIQUILLO**

**PROVOLETTA Queso provolone fundido a la parrilla**

**4. VACÍO IMPORTADO IMPORTADO DE URUGUAY 250 gramos**

**Con patatas fritas**

**5. ENSALADA MIXTA**

**y**

**ENSALADA DE TOMATE CON MOZZARELLA DE BUFALA**

**6. POSTRE**

**Degustación de postres típicos**

**7. CAFÉ e INFUSIONES**

**8. BEBIDAS: Barra libre con:**

**CERVEZA GALICIA, REFRESCOS Y AGUAS**

**VINO TINTO Denominación de Origen Ribera del Duero**

**VINO ROSADO Denominación de Origen Navarra**

**VINO BLANCO Denominación de Origen Rueda**

**SANGRIA**

**LICORES (Manzana, melocotón y pacharán)**

**AGUARDIENTE S (Blanco, crema de orujo y hierbas)**



**PRECIO POR PERSONA IVA INCLUIDO 33,10 euros**



# Menús para grupos

¡TANGOS EN VIVO TODAS LAS NOCHES!  
PAREJA DE BAILE LOS FINES DE SEMANA

c/Ramón Gómez de la Serna, 4  
91.738.89.26 - [www.elviejoalmacen.com](http://www.elviejoalmacen.com)