

2014

MENÚ 1

Entrantes cada 4 personas:

Croquetas caseras de jamón.
Pimientos asados con ventresca.
Huevos rotos con jamón ibérico.

Segundo:

Arroz con bogavante.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 26€

MENÚ 3

Entrantes cada 4 personas:

Fritura de croquetas y calamares.
Ensalada mixta.
Setas a la plancha.

Segundo a elegir entre:

Solomillo a la parrilla.
Entrecot a la parrilla.
Chuletas de lechal.
Cochinillo o Cordero asado.
Arroz con bogavante.
Merluza al gusto.
Lubina a la espalda.
Bacalao con tomate.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 30€

MENÚ 2

Raciones cada 4 personas:

- ✓ Fritura compuesta por croquetas caseras de jamón y calamares de potera a la romana.
- ✓ Pimientos asados con ventresca.
- ✓ Setas a la plancha.
- ✓ Huevos rotos con jamón ibérico.
- ✓ Churrasco a la parrilla fileteado.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 28€

MENÚ 4

Entrantes cada 4 personas:

Fritura de croquetas y calamares.
Pimientos asados con ventresca.
Huevos rotos con jamón ibérico.

Segundo a elegir entre:

Solomillo a la parrilla.
Entrecot a la parrilla.
Chuletas de lechal.
Cochinillo o Cordero asado.
Arroz con bogavante.
Merluza al gusto.
Lubina a la espalda.
Bacalao con tomate.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 33€

MENÚ 5

Entrantes cada 4 personas:

Croquetas caseras de jamón.
Pimientos asados con ventresca.
Calamares de potera a la romana.

Continuamos cada 4 personas:

Arroz caldoso con bogavante.

Finalizamos cada 4 personas:

Churrasco a la parrilla fileteado.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 35€

MENÚ 7

Entrantes cada 4 personas:

Tomates "pata negra" con jamón ibérico.
Pulpo a la gallega.
Gambas a la plancha.

Segundo a elegir entre:

Solomillo a la parrilla.
Entrecot a la parrilla.
Chuletas de lechal.
Cochinillo o Cordero asado.
Arroz con bogavante.
Merluza al gusto.
Lubina a la espalda
Bacalao con tomate.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 40€

MENÚ 6

Entrantes cada 4 personas:

Fritura de croquetas y calamares.
Ensalada de tomates con ventresca.
Gambas a la plancha.

Segundo a elegir entre:

Solomillo a la parrilla.
Entrecot a la parrilla.
Chuletas de lechal.
Cochinillo o Cordero asado.
Arroz con bogavante.
Merluza al gusto.
Lubina a la espalda.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 38€

MENÚ 8

Entrantes cada 4 personas:

Variado de ibéricos.
Pulpo a la gallega.
Langostinos a la plancha.
Gambas a la plancha.

Segundo a elegir entre:

Solomillo a la parrilla.
Entrecot a la parrilla.
Chuletas de lechal.
Cochinillo o Cordero asado.
Arroz con bogavante.
Merluza al gusto.
Lubina a la espalda.

Postres: Surtido de pastelería, cafés y licores.

Bebidas: Rioja de la casa, agua y refrescos.

PRECIO POR PERSONA: 46€

PRECIOS CON IVA INCLUIDO

Paseo San Sebastián, nº 3. Becerril de la
Sierra, 28490 Madrid. Teléfono: 918538002.
contacto@lasterrazasdebecerril.es

Web: www.lasterrazasdebecerril.es
Twitter: @LasTerrazasRest
Facebook: Restaurante Las Terrazas