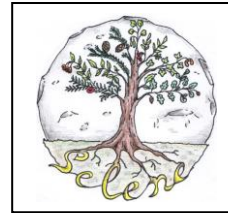


## MENÚS PAREDES



- ❖ Paella y al centro de la mesa... ensalada, calamares a la romana.
- ❖ Alpujarreño y al centro de la mesa... ensalada, pisto.
- ❖ Migas y al centro de la mesa... chorizo, morcilla, lomo, pimientos, ensalada de naranja.
- ❖ 1º Potaje: Trigo, Gurullos, Meneos, Acelgas esparragadas, Olla gitana, Patatas en ajo pollo  
2º Merluza (plancha, frita o en salsa), Calamares (a la romana, en aceite, en salsa de almendras), Cazón con tocineta. Sanjacobos de berenjenas. Espinacas a la crema o en tortilla. Menestra de verduras.
- ❖ 1º Sopa de ajo, de picadillo. Sopa moruna de Almería. Crema de verduras  
2º Lomo o Pollo en salsa de almendras o a la naranja. Pastel de calabacín. Fritadilla de magra. Salchichas al vino.
- ❖ 1º Salmorejo, Gazpacho: Gazpachuelo. Ajoblanco con uvas  
2º Lomo o Pollo en salsa de almendras o a la naranja. Pastel de calabacín. Fritadilla de magra. Salchichas al vino
- ❖ *Todos lo menús irían acompañados de pan, bebida (vino y casera, cerveza o refresco), postre :fruta de temporada o postre casero (pudding, flan, natillas) y café.*
- ❖ *Se pueden hacer otras combinaciones respecto a los primeros y segundos. Consultar.*

**\*\*OTRAS POSIBILIDADES:** consultar incremento del precio

- Vino ecológico ( Bodegas cortijo el Cura).
- Entrantes: hojaldre de morcilla, queso frito, manojitos de habichuelas verdes con jamón, revueltos de setas, zarangollo, pipirrana alpujarreña...
- Conejo en ajillo/Carrillada de cerdo al horno/Solomillo de cerdo al estilo mudéjar/Caldereta de cordero/ Redondo de ternera en salsa española . Guarnición para cualquiera patatas o verdura salteada
- Postre: Tiramisú/ Leche frita/Arroz con leche.