

Menú 1

Incluye 3 entrantes a compartir entre 4, plato principal, postre, café y 2 bebidas por comensal

Entrantes a compartir

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

mixta de jamón ibérico y queso manchego
patatas revolconas con torreznos
ensaladilla rusa casera
nuestras croquetas caseras
ensaladilla rusa casera
huevos rotos con jamón ibérico
calamares de potera a la andaluza
fritura de pescado
ensalada mediterránea

Plato principal

a elegir entre:

bacalao confitado con salsa de puerros
delicias de merluza de pincho
secreto ibérico a la parrilla
filete de entrecôt de 300gr
risotto de rabo de toro

Postre

a elegir entre:

tarta de queso horneada
tarta de milhojas casera
helado de turrón

o surtido de postres de la casa
para toda la mesa

+ café o infusión

Bebidas

dos consumiciones por comensal:

aguas, refrescos, cervezas,
Rioja crianza o blanco Rueda

Precio

por comensal / IVA incluido

35€

(no incluye consumiciones en barra)

Menú 2

Incluye 3 entrantes a compartir entre 4, plato principal, postre, café y 2 bebidas por comensal

Entrantes a compartir

3 entrantes a elegir para cada 4 personas entre cualquiera de los siguientes:

gambas de Huelva a la plancha
pulpo a la brasa con cachelos
jamón ibérico 50% raza
ensalada de pimientos, tomate y ventresca
zamburiñas a la plancha

también pueden añadirse entrantes
del menú 1 a gusto del cliente

Plato principal

a elegir entre:

lomo de lubina salvaje a la bilbaína
bacalao confitado en salsa de carabineros
paletilla de cordero con patatas panadera
solomillo de vaca madurada a la parrilla
arroz ciego de pescado y marisco

Postre

a elegir entre:

tarta de queso horneada
tarta de milhojas casera
helado de turrón

o surtido de postres de la casa
para toda la mesa

+ café o infusión

Bebidas

dos consumiciones por comensal:

aguas, refrescos, cervezas,
Rioja crianza o blanco Rueda

Precio

por comensal / IVA incluido

49€

(no incluye consumiciones en barra)

El Rincón de CRUZ BLANCA

CERVECERÍA · RESTAURANTE

Eventos y Celebraciones

Menú 3 - Picoteo

Incluye 6 platos a compartir entre cada 8 y 2 bebidas por comensal

De estilo más informal

6 platos para cada 8 personas:

mixta de jamón ibérico y queso manchego
ensaladilla rusa casera
croquetas de jamón ibérico
patatas bravas dos salsas
bienmesabe (cazón en adobo)
patatas revolconas con torreznos
morcilla de Burgos a la plancha
zamburiñas a la plancha
pulpo a la brasa con cachelos
ensalada mediterránea
tortilla española completa
mejillones al vapor

Bebidas

dos consumiciones por comensal:

aguas, refrescos, cervezas,
Rioja crianza o blanco Rueda

Precio

por comensal / IVA incluido

25€

(no incluye consumiciones en barra)

Mejoras opcionales por comensal

entrante adicional +3,75€

brindis de cava Juve & Camps +3,5€

bebida ilimitada durante la comida* +6,5€

(no incluye consumiciones en barra)

Contacto

C/ Comercio 2

91 501 74 65 -  600 39 76 68

cruzblancaretiro@gmail.com

cruzblancaretiro.es/eventos

También elaboramos **menús a su medida**,
consúltenos y nos ajustamos a su presupuesto.

Menús sujetos a reserva previa.

Sábados/domingos/festivos consultar disponibilidad.

Más información



Menú 4 - Infantil

Incluye primer plato, plato principal, postre
y 1 bebida por comensal

Primer plato a elegir entre:

sopa de cocido
calamares, croquetas y ensaladilla rusa
pasta a la boloñesa

Plato principal a elegir entre:

escalope de pechuga de pollo con patatas
filete de ternera con patatas
delicias de merluza de pincho
donostiarra con guarnición
(suplemento +6€/comensal)
chuletillas de cordero lechal con patatas
(suplemento +6€/comensal)

Postre a elegir entre:

flan, natillas o
helado de vainilla o chocolate

Bebidas una por comensal:

aguas, refrescos, zumos, batidos

Precio

por comensal / IVA incluido

20€