

## 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  
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

**39€**

(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

**53€**

(no incluye consumiciones en barra)

# CRUZ BLANCA

de Doctor Esquerdo

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

**29€**

(no incluye consumiciones en barra)

## Mejoras opcionales por comensal

entrante adicional +4€

brindis de cava Juve & Camps +3,5€

## Contacto

C/ Doctor Esquerdo 157  
91 504 37 49 -  600 39 76 68  
cruzblancaretiro@gmail.com  
[cruzblancaretiro.es/eventos](http://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

**24€**