



**MENÚ DEGUSTACIÓN  
BODEGAS CAMPOS, NOVIEMBRE 2021**

**POR PERSONA...**

Milhojas de Foie, Manzana y Queso

Cochas de bacalao al pil pil y setas de temporada

Cogollos a la Plancha, Perdiz Escabechada, Berenjena Ahumada y Foie

Presa en orza de bellota con patata revuelta y huevo frito

Tarta Cremosa de Chocolate y Helado de Mango-Pasión

**BODEGA...**

Fino "Los Amigos", Blanco "Finca La Cañada", Tinto "Beronia crianza", cerveza, refrescos, café o infusión.

**Precio por persona: 50€ IVA INCLUIDO**

\*La bebida está incluida durante el desarrollo del almuerzo

**Precio por copa No premiun: 6€ IVA INCLUIDO**

**\*Este menú está sujeto a modificaciones debido a la temporalidad de producto o cambios en la carta de nuestro restaurante**





## CONDICIONES DEL SERVICIO

Estimados Señores,

A continuación, detallamos las condiciones de este menú que incluye:

- Camareros/as uniformados
- Sala privada y acondicionada para el evento

Se facturará por el total de cubiertos contratados y confirmados 4 días antes de la celebración, en el cual se cerrará el número definitivo.

El pago del servicio se efectuará el mismo día o a lo largo de la semana posterior.

La duración del servicio en sala privada es de 4H desde la hora a la que se contrate la reserva. Una vez finalizado el servicio de menú, todas las consumiciones extras servidas, serán abonadas.

