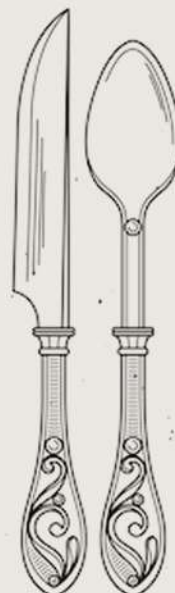
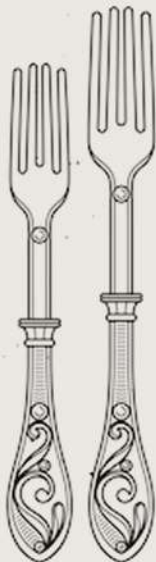




Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



RESERVAS

927 230 908 / 927 231 200



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 1

Centro de Mesa

Surtido Ibérico 3 Variedades

(Jamón Ibérico de Cebo Deshuesado (8 lonchas)

Lomo Ibérico (8 lonchas) y Queso de Oveja (8 cuñas)

Gambas Cocidas (4 Unid- por persona)

(Se servirá una ración para cada cuatro comensales)

Primero: Crema de Perdiz con Jamón y Picatostes

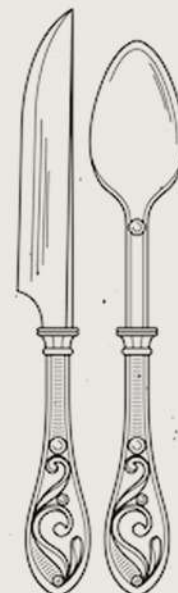
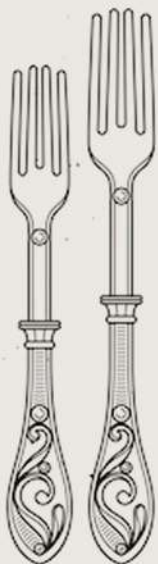
Segundo: A elegir con anterioridad

Lomo de Bacalao Fresco al Horno en Salsa Azafrán

o

Carrillera de Cerdo Estofada

Postre: Tarta de Queso Casera con Nata



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 2

Centros de Mesa

*Surtido de Quesos: Oveja, Cabra y Rulo de Cabra
(4 cuñas de cada variedad)*

Croquetas de Bolétus (3 unid. por persona)

Gambas Cocidas (4 Unid. por persona)

(Se servirá una ración para cada cuatro comensales)

Plato único a elegir con anterioridad

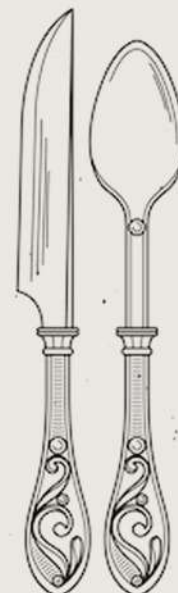
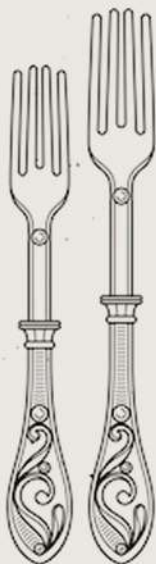
Lubina Fresca de Piscifactoría al Horno

o

*Medallones de Solomillo de Cerdo al Horno
al Pedro Ximenez*

(Patatas al Rebujo con Pimentón)

Postre : Flan de Huevo Casero con Nata



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 3

Centros de Mesa:

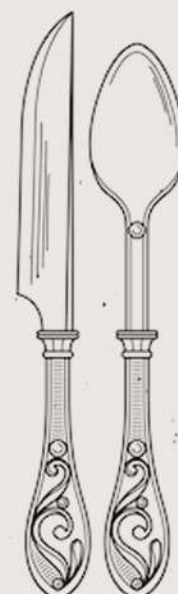
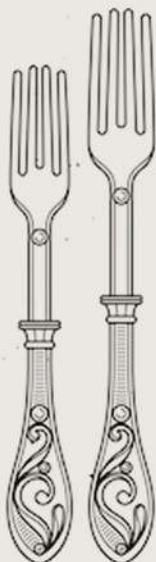
Bacalao Dorada

*Croquetas de Rabo de Toro (3 Unid.por persona)
(Se servirá una ración para cada cuatro comensales)*

*Primero: Filete de Merluza Fresca al Horno en
Salsa Cazuela*

*Segundo: Frite Extremeño de Cordero
(Patatas Dado y Pimientos Fritos)*

*Postre : Surtido Centro de Mesa de:
Repostería, Tarta Helada Contessa
y Bomboncitos Helados*



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola

www.restaurantemontebola.com



Menú Número 4

Centros de Mesa

Paté Casero de Perdiz

Milhoja de Salmón Ahumado y Berenjena con

Salsa de Queso Fresco y Crujiente de Jamón

(1 Por persona)

(Se servirá una ración para cada cuatro comensales)

Primero: Cocktail de Langostinos (6 Langostinos)

Sobre Fondo de Melón o Piña Tropical

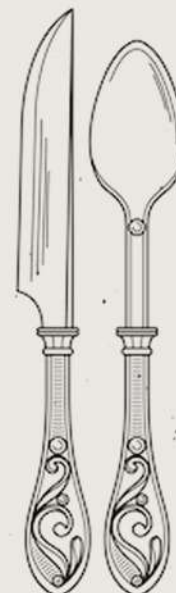
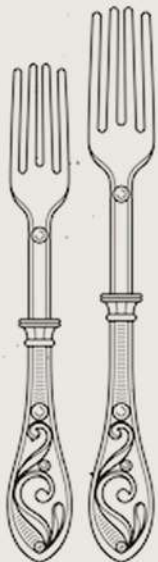
Segundo: Medallones de Solomillo de Cerdo

al Horno al Pedro Ximenez

(Patatas al Rebujón con Pimentón)

Postre : Surtido Centro de Mesa de

Fruta Natural y Helados



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola



www.restaurantemontebola.com



Menú Número 5

Centro de Mesa:

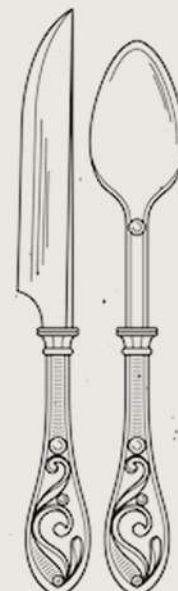
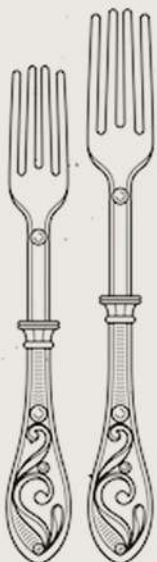
*Ensalada de Lechuga, Gulas y Ventresca
de Atún con Vinagreta*

(Se servirá una ración para cada cuatro comensales)

*Primero : Brocheta de Langostinos (5 Langostinos)
envueltos en Bacon en Salsa Oporto*

*Segundo: Carré de Cabrito Lechal al Horno
(Patatas al Rebujón con Pimentón)*

Postre: Tarta San Marcos Artesana



Estos Menús incluyen:

Vinos: Tinto Gardel Color Roble (De la Tierra)

y Blanco Dulce Eva o Primavera

Agua Mineral, Café y Cava.



www.restaurantemontebola.es





Restaurante Montebola 

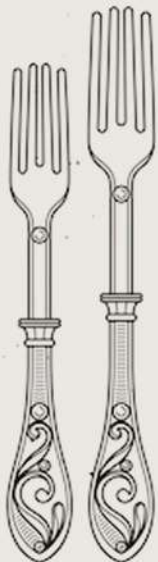
www.restaurantemontebola.com



Menú Número 6

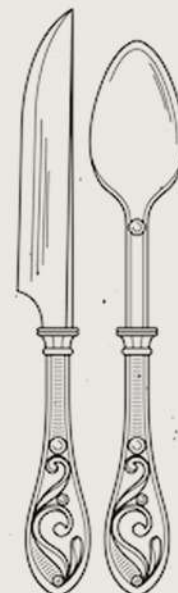
Centro de Mesa:

*Ensalada de Perdiz (1 Perdiz) con Hojas Variadas,
Frutos Secos y Vinagreta de Módena
(Se servirá una ración para cada cuatro comensales)*



*Primero : Pimientos de Piquillo Rellenos de
Rellenos de Marisco con Salsa de Queso Fresco
(4 Unidades por persona)*

*Plato Unico a elegir con anterioridad :
Suprema de Merluza Fresca al Horno en
Salsa Vasca o*



*Cochinillo Asado
(Patatas al Rebujón con Pimentón)*

*Postre: Surtido Centro de Mesa de:
Repostería, Tarta Helada Contessa y
Bomboncitos Helados*



www.restaurantemontebola.es



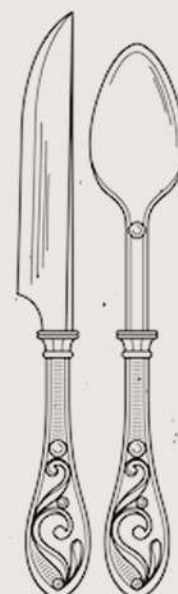
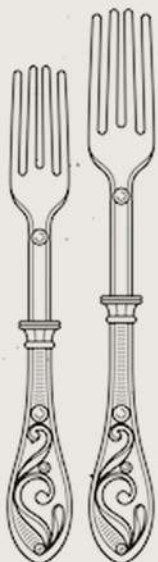


Restaurante Montebola 

www.restaurantemontebola.com



*Si estos Menús no son de su
agrado, consulten otras
opciones sin compromiso.*



*Teléfonos para
Consultas y Reservas:
927-231-200 / 927-230-908*

*Correo:
clientes@salonateneo.com*



www.restaurantemontebola.es

