



Restaurante FERIA 8



MENÚ Campaña Escolar

Entrantes a elegir entre:

- Macarrones a la boloñesa (con salsa de tomate y carne picada)
- Sopa casera con fideos
- Arroz a la cubana (Arroz blanco con salsa de tomate y huevo frito)

Segundo plato a elegir entre:

- Merluza rebozada con ensalada
- Lomo de cerdo con patatas fritas
- Pan pizza con patatas fritas

Postre a elegir:

- Natillas – Flan de huevo – Helado de chocolate

PRECIO: 18 €

(incluye pan y consumición por comensal)

Cocina con carácter en el centro histórico de Almagro, un elegante rincón junto a la Plaza Mayor y Corral de Comedias



MENÚ SABORES DE LA TIERRA

Entrantes a elegir entre:

- Ensalada de ventresca con tomate y queso fresco
- Revuelto de trigueros y setas
- Sopa Castellana con huevo de Corral

Segundo plato a elegir entre:

- Lubina a la espalda con ensalada
- Pollo Asado con patatas Fritas
- Emperador con ensalada -
- Secreto de cerdo con patata panadera

Postre a elegir:

- Tarta de queso o fruta (según temporada)

PRECIO: 24€

(incluye pan y consumición por comensal)

Desde ESCAPADAS Temáticas Almagro te ofrecemos un restaurante, FERIA 8, toque de distinción y sabor manchego con estilo y alma.
Elegancia y tradición se sienta a la mesa



MENÚ Siglo de Oro

Entrantes a elegir entre:

Ensalada de ventresca con tomate y queso fresco
Salmorejo cordobés
Flor de alcachofa con velo ibérico y foie mi-cuit (2 unid.)
Revuelto de trigueros y setas

Segundo plato a elegir entre:

Bacalao con salsa de azafrán o Merluza en salsa verde,
Secreto a la plancha con patatas panadera,
Filete de ternera con patatas fritas

Postre a elegir:

Fruta (según temporada)
Tarta de queso
- Tarta del convento
(son milhojas de hojaldre, crema pastelera, nata y almendras)

PRECIO: 27€

(incluye pan y consumición por comensal)

- Precios por persona para grupos a partir de **25 personas**
- (Capacidad: 70 personas, en mesas de 4/6 y 8 comensales)
- **Precios con impuestos incluidos**
- Todos los menús incluye, un entrante, un segundo y postre (a elegir), una pieza de pan y una consumición por comensal
- Días antes el grupo debe comunicar el número de 1º y 2º elegidos para preparación y rapidez en el servicio.