

# MENÚ 1

Surtido de Quesos de la Sierra de Cádiz  
Ensaladilla de Gambas  
Croquetas Caseras  
Calamar de Potera Frito con Alioli  
Taquitos de Corvina al Limón

(escoger uno de los dos para todos los comensales)

Arroz Meloso Marinera  
ó  
Arroz Meloso con Carrillada y Setas

Tarta de Manzana con Helado de Vainilla  
Café

## BODEGA

*Cerveza*  
*Refrescos*  
*Agua*

*Jerez*  
*Tarsus D.O. Verdejo*  
*Azpilicueta Origen D.O. Ribera*

**PRECIO POR PERSONA 39 € IVA incluido**



*Al contratar el menú  
aceptan las condiciones del uso*

# MENÚ 2

Tartar de pargo con wakame y huevas de trucha

Papas aliñas "El Laúl"

Dorada de estero en tempura de algas con alioli de ajo asado

Croquetas caseras

Wok de lagarto ibérico adobado con verduras a la parrilla

Corvina Asada con Pasta Fresca, Tomatitos y Tirabeques.

ó

Presa Ibérica a la Parrilla con Patatas y Pimientos Fritos

Tarta de Queso al Horno

Café

## BODEGA

*Cerveza*

*Jerez*

*Refrescos*

*Tarsus DO Verdejo*

*Agua*

*Azpilicueta Origen DO Rioja*

**PRECIO POR PERSONA 41€ IVA incluido**



*Al contratar el menú  
aceptan las condiciones del uso*

# MENÚ 3

Surtido de Chacinas

(chicharrón especial, salchichón ibérico y mortadela siciliana)

Quesos de la Sierra de Cádiz

Ensaladilla de Gambas y camarones

Croquetas Caseras

Taquitos de Gallo al limón

Chorizo Criollo a la parrilla con mojo canario

Corvina con Verduras Asadas al Horno

ó

Filete de Vaca Madurada a la Parrilla con Patatas y piquillo confit

Tarta de Queso

Café

## BODEGA

Cerveza

Refrescos

Agua

Jerez

Tarsus *DO Verdejo*

Azpilicueta *Origen DO Rioja*

PRECIO POR PERSONA 45€ *IVA incluido*



EL LAÚL  
RESTAURANTE

*Al contratar el menú aceptan las condiciones del uso*

# MENÚ 4

Surtido de Quesos de la Sierra de Cádiz

Pastel de Mejillones en Escabeche con Salsa Tártara

Tostaita de Sardina Ahumada, Salmorejo de Remolacha y Ajo Negro

Trío de Cordero con Anchoa del Cantábrico, Queso Azul del Bucarito y Piparrón

Albondigas de Pescado de Roca en Salsa Verde y Berenjenas Fritas

Croquetas Caseras

Filete de Dorada a la Parrilla con Crema de Coliflor y Alcachofa al Ajillo

ó

Canelón de rabo de toro y boletus con espuma de salsa holandesa

Brownie Templado con Helado de Nata, Nueces y caramelo  
Café

## BODEGA

Cerveza

Refrescos

Agua

Jerez

Tarsus D.O. Verdejo

Azpilicueta Origen D.O. Rioja

PRECIO POR PERSONA 47€ IVA incluido



Al contratar el menú se aceptan las condiciones del restaurante.