Kiosco de las Flores 1930

NUESTROS MENÚS

Menú 1

DURACIÓN DEL EVENTO 90 MINUTOS

50€
/pax

IVA INCLUÍDO

ENTRANTES

(Por cada 4 personas)

Chacina ibérica variada
Zamburiñas a la plancha
Ensaladilla de langostinos al ajillo
Croquetas de cocido con salsa Kimchi

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Lomo de bacalao acompañado de verduras
o
Solomillo de cerdo ibérico al Pedro Jiménez con patatas bastón y pasas

BEBIDA

(Durante la comida)

Agua, refrescos, cerveza
Vino rosado “Rioja Campillo”
Vino blanco verdejo “Marqués de Vitoria”
Vino tinto Rioja crianza “Marqués de Vitoria”

RESERVAS

954 274 576

Para efectuar la reserva deberán abonar el 20% del total

Kiosco de las 1930 Flores

www.kioscodelasflores.com

Menú 2

DURACIÓN DEL EVENTO 90 MINUTOS

58€ /pax

IVA INCLUÍDO

ENTRANTES

(Por cada 4 personas)

Jamón ibérico y queso puro de oveja
Gambas cocidas
Ensaladilla de langostinos al ajillo
Cazón en adobo
Calamar frito

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Lomo de atún a la plancha acompañado de patatas a lo pobre
o
Entrecot de ternera a la brasa con patatas y pimientos del padrón

BEBIDA

(Durante la comida)

Agua, refrescos, cerveza
Vino rosado “Rioja Campillo”
Vino blanco verdejo “Marqués de Vitoria”
Vino tinto Rioja crianza “Marqués de Vitoria”

RESERVAS

954 274 576

Para efectuar la reserva deberán abonar el 20% del total

Kiosco de las 1930 Flores

www.kioscodelasflores.com

Menú 3

DURACIÓN DEL EVENTO 90 MINUTOS

58€ /pax

IVA INCLUÍDO

ENTRANTES

(Por cada 4 personas)

Jamón ibérico y queso puro de oveja
Gambas cocidas
Tataki de atún con mayo de soja y sésamo
Papas aliñás con melva canutera

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Arroz meloso de Bogavante
o
Entrecot de ternera a la brasa con patatas y pimientos de Padrón

BEBIDA

(Durante la comida)

Agua, refrescos, cerveza
Vino rosado “Rioja Campillo”
Vino blanco verdejo “Marqués de Vitoria”
Vino tinto Rioja crianza “Marqués de Vitoria”

RESERVAS

954 274 576

Para efectuar la reserva deberán abonar el 20% del total

Kiosco de las 1930 Flores

www.kioscodelasflores.com

Menú 4

DURACIÓN DEL EVENTO 90 MINUTOS

50€
/pax

IVA INCLUÍDO

ENTRANTES

(Por cada 4 personas)

Chacina ibérica variada
Zamburiñas a la plancha
Tomates aliñados con aguacate y melva
Tacos de bacalao con salmorejo

PLATO PRINCIPAL

(A elegir uno por persona)

Carrillada en salsa de vino tinto con patatas
o
Rosada a la plancha con salsa de cava y verduras

BEBIDA

(Durante la comida)

Agua, refrescos, cerveza
Vino rosado “Rioja Campillo”
Vino blanco verdejo “Marqués de Vitoria”
Vino tinto Rioja crianza “Marqués de Vitoria”

RESERVAS

954 274 576

Para efectuar la reserva deberán abonar el 20% del total

Kiosco de las 1930 Flores

www.kioscodelasflores.com

Menú Especial

DURACIÓN DEL EVENTO 90 MINUTOS

50€
/pax

IVA INCLUÍDO

PICOTEO DE PIE

(Por cada 4 personas)

Ensaladilla de langostinos al ajillo
Montaditos Las Flores de tortillitas de camarones
Tacos de bacalao con salmorejo
Solomillo ibérico con patatas y pimientos del padrón
Croquetas de cocido y patatas de bastón
Cazón en adobo
Olivas gordales

BEBIDA

(Durante la comida)

Agua, refrescos, cerveza
Vino rosado “Rioja Campillo”
Vino blanco verdejo “Marqués de Vitoria”
Vino tinto Rioja crianza “Marqués de Vitoria”

RESERVAS

954 274 576

Para efectuar la reserva deberán abonar el 20% del total

Kiosco de las Flores 1930

www.kioscodelasflores.com

Kiosco de las 1930 Flores

www.kioscodelasflores.com