

Restaurante



Diego

# MENÚ

## Entrantes

Ensalada mixta

Jamón y queso

Carpacio de bacalao y salmón

Gamba roja a la plancha (6/pers.)

Pimientos de piquillo rellenos con salsa marinera

## Primero

Carrillera ibérica

O

Bacalao con cebolla confitada

## Postres

Tarta de celebración

Café

Sidra

Se abonarán 250€ al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 61 50 11

RESTAURANTE DIEGO

Restaurante



Diego

# MENÚ 2

## Entrantes

Ensalada mixta

Jamón y queso

Carpacio de bacalao y salmón

Almejas marinera

Gamba roja a la plancha (6/pers.)

Pastel de setas y puerros

## Primero

Carrillera ibérica

O

Lubina al ajo pescador

## Postres

Tarta de celebración

Café

Sidra

Se abonarán 250€ al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 61 50 11

RESTAURANTE DIEGO

# MENÚ 3

## Entrantes

Ensalada mixta

Tabla de foie y rulo de cabra

Carpacio de bacalao y salmón

Almejas marinera

Gamba roja a la plancha (6/pers.)

Pastel de setas y puerros

## Primero

Paletilla de cordero

O

Lubina al ajo pescador

## Postres

Tarta de celebración

Café

Sidra

Se abonarán 250€ al hacer la reserva y se  
cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 61 50 11

Restaurante



Diego

# MENÚ 4

## Entrantes

Ensalada mixta

Tabla de foie y rulo de cabra

Carpacio de bacalao y salmón

Almejas marinera

Bacalao al horno con crujiente de puerros

Sorbete de limón

## Primero

Carrillera iberica al P.X.

## Postres

Tarta de celebración

Café

Sidra

Se abonarán 250€ al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 61 50 11

RESTAURANTE DIEGO

# MENÚ 5

## Entrantes

Ensalada contrastes  
Tabla de foie y rulo de cabra  
Carpacio de bacalao y salmón  
Mojama con almendras  
Gamba roja a la plancha (6/pers.)  
Bacalao con crujiente de puerros  
Sorbete de limón

## Primero

Pierna de cordero a la murciana

## Postres

Tarta de celebración  
Café  
Sidra

Se abonarán 250€ al hacer la reserva y se  
cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 61 50 11

Restaurante



Diego

# MENÚ D

## Entrantes

Mojama y hueva  
Tomate con olivas y tallos  
Jamón y queso  
Langostino cocido  
Croquetas de jamón y pollo

## Primero

Solomillo ibérico a la pimienta  
O  
Bacalao con cebolla confitada

## Postres

Dulces y fruta  
Café

Se abonarán 250€ al hacer la reserva y se  
cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 61 50 11

RESTAURANTE DIEGO

# Menú de boda 24

## Coctel de bienvenida

Corte de jamón ibérico de recebo

Eslacion de quesos

Gambas al ajillo

Croquetas jamon

Caballitos y quesos en tempura

Cucharaditas de salpicón

Tostaditas de foie

Tartaletas de mar y tierra

---

Hueva de maruca con almendras

Gamba roja a la plancha 6 (por persona)

---

Salmon al perfume de limón

---

Sorbete de limón

---

Paletilla de cordero

---

## Postre

Fruta del tiempo

Tarta de celebración

---

Café, Sidra y Cava

Fuente de chocolate

## Bebidas

Cerveza, vino rosado, vino tinto rioja y refrescos

Precio: 60€

Abonarán 250 € al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 615011

# Menú de boda I

## Coctel de bienvenida

Corte de jamón ibérico de recebo

Eslacion de quesos

Gambas al ajillo

Croquetas jamon

Caballitos y quesos en tempura

Cucharaditas de salpicón

Tostaditas de foie

Tartaletas de mar y tierra

---

Hueva de maruca con almendras

Gamba roja a la plancha 6 (por persona)

---

Sorbete de limón

---

Paletilla de cordero

O

Lubina al ajo pescador

## Postre

Fruta del tiempo

Tarta de celebración

---

Café, Sidra y Cava

Fuente de chocolate

## Bebidas

Cerveza, vino rosado, vino tinto rioja y refrescos

Abonarán 250 € al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 615011

Precio: 50€



# Menú de boda 2

## Coctel de bienvenida

Corte de jamón ibérico de recebo

Eslacion de quesos

Gambas al ajillo

Croquetas jamon

Caballitos y quesos en tempura

Cucharaditas de salpicón

Tostaditas de foie

Tartaletas de mar y tierra

---

Hueva de maruca con almendras

Gamba roja a la plancha 6 (por persona)

---

Lubina al ajo pescador

---

Sorbete de limón

---

Paletilla de cordero

---

## Postre

Fruta del tiempo

Tarta de celebración

---

Café, Sidra y Cava

Fuente de chocolate

## Bebidas

Cerveza, vino rosado, vino tinto rioja y refrescos

Abonarán 250 € al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 615011

Precio: 55€

# Menú de boda 3

## Coctel de bienvenida

Corte de jamón ibérico de recebo

Eslacion de quesos

Gambas al ajillo

Croquetas jamon

Caballitos y quesos en tempura

Cucharaditas de salpicón

Tostaditas de foie

Tartaletas de mar y tierra

---

Hueva de maruca con almendras

Gamba roja a la plancha 6 (por persona)

---

Lubina al ajo pescador

---

Sorbete de limón

---

Carrillera en salsa

---

## Postre

Fruta del tiempo

Tarta de celebración

---

Café, Sidra y Cava

Fuente de chocolate

## Bebidas

Cerveza, vino rosado, vino tinto rioja y refrescos

Abonarán 250 € al hacer la reserva y se cobrarán todas las plazas reservadas.

Teléfono: 968 615011

Precio: 55€