



MENÚ PICOTEO
a su medida



Menü picoteo a su medida

- Patatas chips, aceitunas y frutos secos 1€*
Surtido de ibéricos con almendra marcona y picos 4.00€
Marinera con anchoa del cantábrico 2.50€
Caballito casero de gambón 2.50€
Trozo de pulpo crujiente con puré de patatas y huevas de mijol 3.50€
Brocheta de calamar nacional a la andaluza y pimiento de padrón 4.00€
*Selección de quesos de bodega (al vino, trufado, ahumado, curado y parmesano)
acompañado de nueces y pasas 4.00€*
Croquetas variadas con confitura de tomate 2.00€
Zarangollo murciano enriquecido con tallarines de sepia 3.50€
Tapa de revuelto de setas con ajos tiernos, gambón y picatostes 2.50€
Tosta de ahumados con confitura de tomate 2.50€
Tosta de rulo de cabra con confitura de pimiento asado 2.50€
Tosta de sardina con tomate 3.00€
Mini hamburguesa de ternera gourmet 4.00€
Montadito de solomillo de cerdo con cebolla caramelizado 4.00€
Tapita de bacalao confitado con cebolla 4.00€
Cazuelita de risotto de setas 3.50€
Cazuelita de carrillera de ternera al vino tinto con verduritas 5.00€

POSTRES:

- Brocheta de tres frutas 2.50€*
Tarta casera de la abuela 4.00€
Sorbete de mojito 4.00€
Brownie de chocolate con nueces acompañado de helado de fresa 4.50€
Coulant de chocolate acompañado de helado de vainilla 4.50

**(Precio por persona)*



Condiciones del servicio

Configure un menú de cóctel o picoteo a su medida, eligiendo los platos de su agrado. El precio de cada plato se da por unidad/ración y se aplica a cada comensal. Para la aplicación de estas tarifas será necesario una reserva mínima de 20 comensales. Para poder aplicar este menú, el coste total por comensal incluyendo los 8€ de bodega, tendrá que ser de 25€.

El servicio se hará en mesas altas, en nuestro local LUNATIC o nuestra PLAZA DE LEONES.

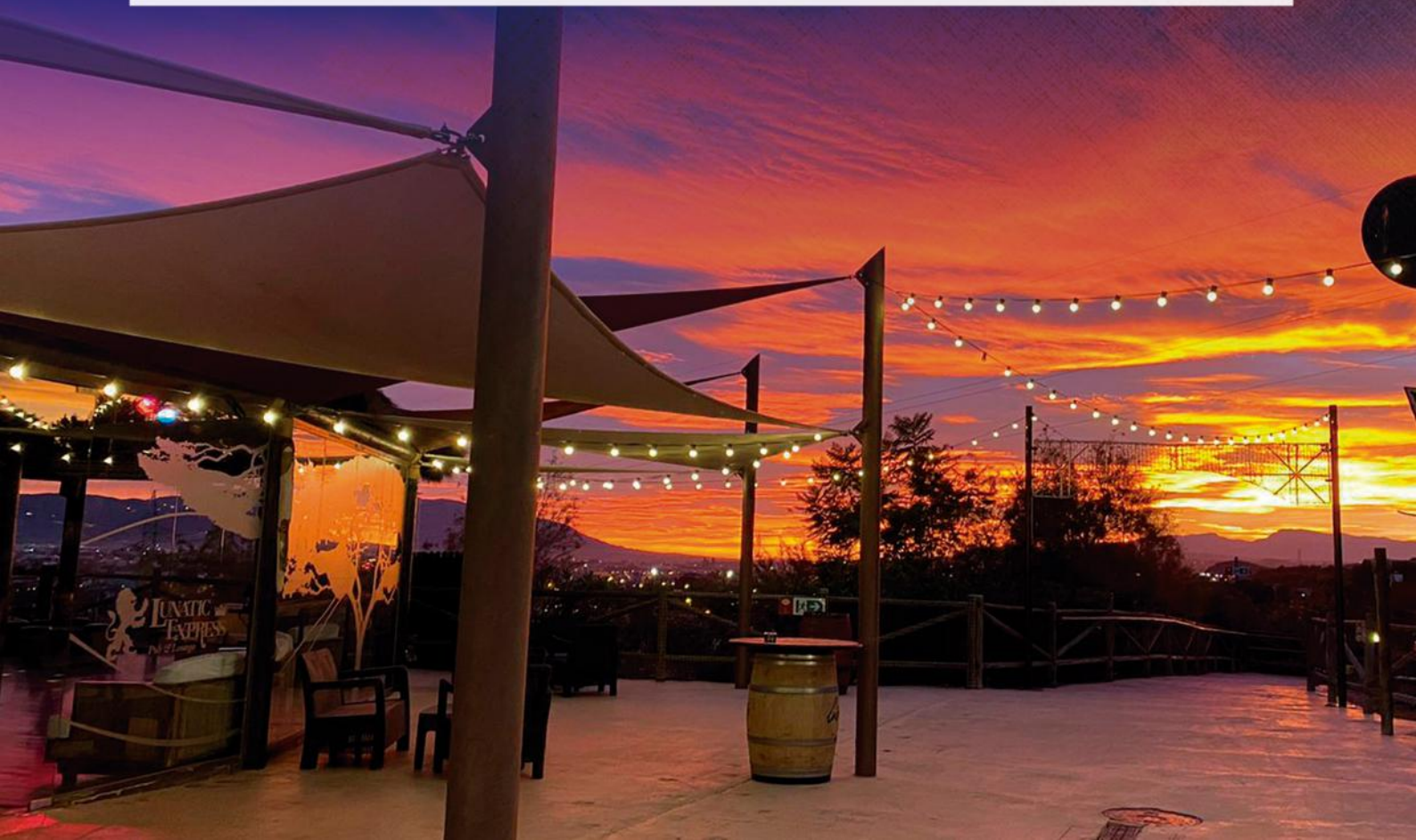
Contratar el servicio de bodega tiene un coste de 8€ por persona. Este servicio incluye: agua, refrescos, cerveza de barril, vino blanco Luzón, vino Tinto Luzón Crianza, desde 15 minutos antes del primer plato a 15 minutos después del postre. La duración del servicio de bodega tendrá un máximo de 90 minutos, con posibilidad de ampliar.

Para la confirmación de la reserva es necesario rellenar la ficha de reservas y realizar transferencia de anticipo.

El número de comensales se cerrará con dos días de antelación al evento, y será el que se facture en caso de que el día del evento el número de comensales sea inferior al confirmado.

El horario de comedor será a convenir, dependiendo de la disponibilidad.

Gracias por confiar en TERRA NATURA.





Ayuntamiento
de Murcia

RESERVAS:

Email: restaurante.carnivore@terrannatura.com

Teléfono: 608284704

C/ Regidor Cayetano Gago S/N 30100 Espinardo (Murcia)