

MENÚ UNO

ENTRANTES (PLATO INDIVIDUAL)

- JAMÓN IBÉRICO
- QUESO CURADO DE OVEJA
- SALCHICHÓN IBÉRICO
- CHORIZO IBÉRICO
- CROQUETAS DE RABO DE TORO (2 UDS)

PRIMER PLATO

- CREMA DE CALABACIN CON PICATOSTES

SEGUNDO PLATO

- MUSLOS DE POLLO AL HORNO CON PATATAS

POSTRE (A ELEGIR)

- TARTA HELADA CONTESSA
- NATILLAS CON GALLETA
- FRUTA

BEBIDAS INCLUIDAS

- VINO BLANCO Y TINTO
D.O. RIBERA DEL GUADIANA
- CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

PAN INCLUIDO

PRECIO PERSONA: 18€ IVA INCLUIDO

MENÚ DOS

ENTRANTES (PLATO INDIVIDUAL)

- JAMÓN IBÉRICO
- QUESO CURADO DE OVEJA
- SALCHICHÓN IBÉRICO
- CHORIZO IBÉRICO
- CROQUETAS DE RABO DE TORO (2 UDS)

PRIMER PLATO

- PATATAS CON MORCILLA MONDONGA

SEGUNDO PLATO

- MERLUZA ENCEBOLLADA CON PATATAS

POSTRE (A ELEGIR)

- TARTA HELADA CONTESSA
- NATILLAS CON GALLETA
- FRUTA

BEBIDAS INCLUIDAS

- VINO BLANCO Y TINTO
D.O. RIBERA DEL GUADIANA
- CERVEZA, REFRESCOS Y AGUA

PAN INCLUIDO

PRECIO PERSONA: 18€ IVA INCLUIDO

RESERVAS

RESTAURANTE EN IFEBA



624-504-608 Juan Manuel Cordero



restauracionifeba@gmail.com

Avda. de Elvas, s/n. Badajoz. Instalaciones IFEBA