



MENÚ UNO

ENTRANTES (PLATO INDIVIDUAL)

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

PRIMER PLATO

- SOPA DE TOMATE CON PAN FRITO

SEGUNDO PLATO

- CARNE EN SALSA AL AJILLO CON PATATAS FRITAS

POSTRE (A ELEGIR)

- CONO DE HELADO
- FLAN CON NATA
- FRUTA

BEBIDAS INCLUIDAS

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

PAN INCLUIDO

PRECIO PERSONA: 15€ IVA INCLUIDO

MENÚ DOS

ENTRANTES (PLATO INDIVIDUAL)

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

PRIMER PLATO

- CREMA DE CALABAZA CON PICATOSTES

SEGUNDO PLATO

- GUISO DE PATATAS CON CALAMARES

POSTRE (A ELEGIR)

- CONO DE HELADO
- FLAN CON NATA
- FRUTA

BEBIDAS INCLUIDAS

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

PAN INCLUIDO

PRECIO PERSONA: 15€ IVA INCLUIDO

RESERVAS

RESTAURANTE EN IFEBA



614 377 396 Juan Manuel Cordero



restauracionifeba@gmail.com

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