

# *MENÚS DEGUSTACIÓN*



**EL CHURRA**

RESTAURANTE

**2025**

*Telf.: 968271522*

*Email: [restauranteelchurra@elchurra.net](mailto:restauranteelchurra@elchurra.net)*

**PERSONAS DE CONTACTO: MELANIA O CARLOS**

# MENU N° 1

Jamón de cerdo ibérico al corte  
Tomate de temporada con olivas ciešanas  
Tosta de gambas con ajo tostado



Alcachofa en salsa de piñones y vino blanco  
Tapita de albóndiga de bacalao



## 2º PLATO A ELEGIR

Lomo de lubina a la marinera  
Rodaballo al ajo pescador  
Pluma ibérica laminada  
con salsa de Pedro Ximenez y queso parmesano  
Chuletas de cabrito con ajos tiernos y patatas



Postre a elegir

Café arábica e infusiones

## BODEGA:

Vinos blancos y tintos  
seleccionados de nuestra bodega  
Cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA: 70,00 EUROS**

## MENU N° 2

Marisco del día  
Jamón de cerdo ibérico al corte  
Tomate de temporada con olivas ciešanas



Bocadito de pulpo y centollo  
Calamar de la bahía a la parrilla



### 2º PLATO A ELEGIR

Lomo de lubina a la marinera  
Rodaballo al ajo pescador  
Solomillo de ternera con salsa de mostaza  
Chuletas de cabrito con ajos tiernos y patatas



Postre a elegir

Café arábica e infusiones

### BODEGA:

Vinos blancos y tintos  
seleccionados de nuestra bodega  
Cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA: 77,00 EUROS**

# MENU DEGUSTACION MURCIANO

Jamón de cerdo ibérico al corte  
Perdices murcianas de lechuga  
con medallón de tomate de temporada  
y bonito salado



Zarangollo huertano de calabacín  
Pisto murciano con anchoas  
Tapita de berenjena a la crema



Atún del Mediterráneo  
con salteado de pimientos



Chuletitas de cabrito fritas  
con ajos tiernos y patatas a lo pobre



Postre a elegir

Café arábica e infusiones

## BODEGA:

Vinos blancos y tintos  
seleccionados de nuestra bodega  
Cervezas y refrescos

**PRECIO POR PERSONA: 80,00 EUROS**

**SERVICIO DE BEBIDAS  
Y BARRA LIBRE**

Todas las bebidas de acompañamiento de la comida, es decir, cervezas, refrescos, vinos finos, vinos rosados, tintos y blancos, aguas minerales y cafés, están incluidas en el presupuesto.

Pero la barra libre, si la desearan, para después de la comida tiene un presupuesto aparte que podemos ajustar por botellas.

***BOTELLA DE WHISKY J&B, BALLANTINES, JHONNY WALKER  
O SIMILAR.***

***BOTELLA DE GINEBRA BEEFEATER, SEAGRAMS O SIMILAR***

***BOTELLA DE RON BARCELO, BRUGAL O SIMILAR***

***DEMÁS BEBIDAS ALCOHOLICAS VODKA, BRANDY, ETC.***

**PRECIO POR BOTELLA INCLUYENDO SUS  
CORRESPONDIENTES REFRESCOS  
75,00 EUROS**

**COPA INDIVIDUAL  
7,00 EUROS**

**TODOS LOS PRECIOS SON CON IVA INCLUIDO**

**AGRADECIÉNDOLE SU CONFIANZA EN NOSOTROS  
JUAN JOSE NICOLAS MONTEAGUDO**

Estos menús son orientativos y susceptibles de realizar los cambios que estimen oportunos.

Para que la reserva quede realizada en firme, debe estar confirmada de uno de los siguientes modos:

A/ Visita personal y entrega de este papel firmado

B/ Por correo electrónico a la dirección

[restauranteelchurra@elchurra.net](mailto:restauranteelchurra@elchurra.net)

En ambos casos deberá ser acompañado de la entrega de una cantidad simbólica de dinero, a modo de confirmación.

El número de comensales quedará cerrado como mínimo con dos días de antelación, y la cantidad ajustada será la que se facturará el día en el que se lleve a cabo el evento, en el caso de que el número de comensales sea inferior al confirmado.

La hora de cierre de comedor es las 19:00 horas en las comidas y la 1:00 horas en las cenas.

Agradeciéndoles de antemano su colaboración y pidiéndoles disculpas por las molestias.

Atentamente  
Juanjo Nicolás

---

**NOMBRE DE LA RESERVA**

**FECHA**

**Nº DE PERSONAS**

**HORA APROXIMADA**

**TELEFONO DE CONTACTO**

**FIRMA**