

MENÚ DE SIDRERIA : DÍA 6 DE AGOSTO



- **LUGAR:** CUBIERTO DE LAS ESCUELAS (MISMO LUGAR QUE LA PAELLA DEL DÍA 2)
- **HORA:** 15:00 HORAS

- **MENÚ:**
 - ENTRANTES JAMÓN Y LOMO
 - CHORIZO A LA SIDRA
 - TORTILLA DE BACALAO
 - CHULETON (500-600 gr. aprox.) POR PERSONA, SERVIDO EN VARIAS RONDAS PARA 4 PAX
 - QUESO CON MEMBRILLO Y NUECES
 - PAN, AGUA, SIDRA DE KUEPela Y CAFÉ

- **PUESTA EN ESCENA** DE TODOS LOS ELEMENTOS TÍPICOS DE UNA SIDRERÍA (KUEPelas PARA SIDRA, RECREACIÓN DEL TRADICIONAL “TXOTX”, VESTIMENTA TRADICIONAL POR PARTE DEL SERVICIO DE CAMARER@S. ETC.)
- CUBIERTOS DE INOX., MENAJE DE CRISTAL
- **SERVICIO DE CAMARER@S** A LA MESA.
- **ELABORACIÓN Y PREPARACIÓN DE TODOS LOS ALIMENTOS EN EL LUGAR** DONDE SE VAN A DEGUSTAR CON ASADORES, PARRILLAS, COCINA, ETC.
- **PRECIO POR PERSONA: 35 EUROS**
- **MAXIMO: 150 PERSONAS**
- **APUNTARSE DEL DÍA 18 AL DÍA 28 DE JULIO EN LA PORTERÍA DE LAS PISCINAS MUNICIPALES.**