

# La Bohemia

# menús 2014-2015

Menú A " Todo al centro" ( 1 plato por cada 4 comensales)	
1	Paté ibérico casero con confituras
2	Tabla de quesos ibéricos( servidos con dulce de membrillo y almendras)
3	Ensalada César ( lechuga, pollo marinado crujiente, picatostes y salsa César casera)
4	Wok ibérico con noodles( verduras frescas salteadas con pasta y tiras de carne ibérica )
5	Revuelto de bacalao al douro
6	Tataki de atún con mahonesa de jengibre o taquitos de atún a la mostaza
7	Abanico ibérico con guarnición de papas al horno y nuestras salsas caseras
<b>SURTIDO DE POSTRES CASEROS</b>	
Bebidas:(*)	
Agua, cerveza, refrescos, tinto Rioja de la casa, Blanco del Condado (sin límite)	
<b>Precio(IVA incluido): 25 euros</b>	

Menú B " Todo al centro" ( 1 plato por cada 4 comensales)	
1	Tabla de embutidos y quesos ibéricos
2	Tabla de ahumados y salazones
3	Ensalada de brotes tiernos con mango y jamón de pato
4	Chirlas o almejas en salsa verde
5	Revuelto sabor a mar( algas, atún ahumado y vieiras)
6	Pulpo asado con parrillada de verduras
7	Presa ibérica o entrecot de buey
<b>SURTIDO DE POSTRES CASEROS</b>	
Bebidas:(*)	
Agua, cerveza, refrescos, tinto Rioja de la casa, Blanco del Condado (sin límite)	
<b>Precio(IVA incluido): 30 euros</b>	

Menú C "Todo al centro" ( 1 plato por cada 4 comensales)	
1	Tabla de embutidos y quesos ibéricos
2	Pimentada con anchoas del Cantábrico o ensalada de brotes tiernos con mango y jamon de pato
3	Chirlas o almejas en salsa verde
4	Gamba blanca cocida
5	Foie de pato a la plancha con confituras
6	Pulpo asado con parrillada de verduras
7	Buey Wagyu(la mejor carne del mundo)
<b>SURTIDO DE POSTRES CASEROS</b>	
Bebidas:(*)	
Agua, cerveza, refrescos, tinto Rioja de la casa, Blanco del Condado (sin límite)	
<b>Precio(IVA incluido): 35 euros</b>	

Menú D ( 1 plato por cada 4 comensales)	
1	Tabla de embutidos y quesos ibéricos
2	Ensalada de salmón con vinagreta de mostaza al eneldo
3	Chirlas o almejas en salsa verde
4	Gamba blanca cocida
5	Huevos con patatas y foie de pato
<b>Plato individual( esoger 1 por comensal)</b>	
Presa ibérica, entrecot de buey o ventresca de atún	
<b>SURTIDO DE POSTRES CASEROS</b>	
Bebidas:(*)	
Agua, cerveza, refrescos, tinto Rioja de la casa, Blanco del Condado (sin límite)	
<b>Precio(IVA incluido): 40 euros</b>	

Estos menús son totalmente configurables a vuestro gusto, por lo que no dudeis en proponernos cualquier cambio que se os ocurra

¡¡Si celebráis vuestra comida de lunes a jueves os invitamos a las copas!!

Teléfono de información y reservas  
686397430

(\*) Si se prefiere Ribera del Duero y Rueda o Albariño, sumar un suplemento de 3 euros por comensal)