

Nuestros menús para grupos

MENÚ 1 de 33 €

Aceitunas gordales
Pastel de salmón y espinacas
Ensalada de pasta y queso de cabra
Croquetas caseras de bacalao
Primer plato:
Salmorejo
O
Sopa de pescado y marisco
Segundo plato:
Carrillada ibérica a la antigüa
O
Arroz con cigalas
*
Surtido de postres
Café

MENU 2 de 33 €

Aceitunas gordales
Pastel de salmón y espinacas
Croquetas caseras de manchego
Pechuguitas bechamel
Taquitos de adobo sevillano
Plato a elegir entre:
Secreto al ajillo
O
Lubina con muselina de setas
*
Surtido de postres
Café

MENU 3 de 33 €

Aceitunas gordales
Pastel de salmón y espinacas
Ensalada de canónigos y langostinos
Croquetas de cola de toro
Boquerones fritos
Plato a elegir entre:
Solomillo de atún con chanfaina
O
Medallones de solomillo ibérico
*
Surtido de postres
Café

MENU 1 de 39 €

Aceitunas gordales
Pastel de cabracho
Tortillitas de camarones
Endivias con roquefort
Chirlas al ajillo
Rosada empanada con alioli
Plato a elegir entre:
Parrillada de ibéricos
O
Bacalao con tomate y patatas
*
Surtido de postres
Café

MENU 2 de 39 €

Aceitunas gordales
Pastel de cabracho
Espinacas bechamel con almendras
Croquetas de chirlas y piñones
Chocos fritos
Queso manchego
Plato a elegir entre:
Cordero al horno
O
Cazuela de corvina con langostinos
*
Surtido de postres
Café

MENU 3 de 39 €

Aceitunas gordales
Pastel de cabracho
Ensalada de tomate y melva
Taquitos de merluza con tártara
Primer plato:
Crema de bogavante
O
Lasaña de espinacas y boloñesa
Segundo plato:
Ragú de ternera con verduritas
O
Pez espada al limón
*
Surtido de postres
Café

MENU 1 de 43 €

Aceitunas gordales
Pastel de merluza y gambas
Buñuelos de marisco
Gambas cocidas
Langostinos cocidos
Jamón ibérico de bellota
Queso curado de oveja
Plato a elegir entre:
Entrecot a la parrilla con setas
O
Lenguado a la plancha (1 pieza)
*
Surtido de postres
Café

MENU 2 de 43 €

Aceitunas gordales
Pastel de merluza y gambas
Habitas con jamón
Jamón ibérico de bellota
Caña de lomo ibérica
Gambas cocidas
Chanquetes con huevo frito
Plato a elegir entre:
Brazuelo de lechal asado
O
Rodaballo a la plancha (1 pieza)
*
Surtido de postres
Café

MENU 1 de 49€

Aceitunas gordales
Pastel de merluza y gambas
Jamón ibérico de bellota
Queso curado de oveja
Paté Buzo de hígado de pato
Lomitos de salmón con vinagreta
Taquitos de bacalao
Plato a elegir entre:
Solomillo de ternera con foie
O
Bogavante con panache de verduras
*
Surtido de postres
Café



Iva incluido

Se elaboran menús para celíacos, intolerantes a la lactosa y vegetarianos.

Todos los menús incluyen: agua mineral, refrescos, cerveza, fino y manzanilla Solear, tinto Gibalbín y blanco Castillo de San Diego.

Si tras los postres se deseara algún tipo de copas, éstas se negociarán con independencia del menú. Para cualquier modificación de éstos, consulte con la dirección.

Restaurante El Buzo, c/ Antonia Díaz, 5. El Arenal 41001 Sevilla. reservas@elbuzo.com tfno. 95 421 02 31 www.elbuzo.com

