



CAFÉ NOLASCO  
- ZARAGOZA -

## MENÚ DEL PATIO OTOÑO / INVIERNO 2018-2019

RESERVAS: 876 017 282

### condiciones

El mínimo de personas para poder contratar este menú son 16 personas. El precio de la comida es cerrado para cada comensal, mientras que las bebidas se cobran individualmente.

Se sirve de pie, en "el patio", y en formato catering, mediante bandejas, cucharas de degustación o platos a compartir.

---

### comida

(salvo que se indique lo contrario, para cada comensal)

**18,00 €**  
**persona**

#### croquetas

- Croqueta de jamón casera.
- Croqueta de boletus casera.

#### hummus

- Casero, acompañado con pan libanés, chips de verduras y crudités.
- 1 Ración para cada 5 comensales.

#### jamón ibérico de cebo D.O. Guijuelo

- Con sus tostas y su tomate.
- 1 Ración para cada 5 comensales.

#### risotto en miniatura

- De trigo, con boletus, trufa y parmesano.

#### presa ibérica en miniatura

- Con parmentier de patata y trufa, verduras asadas y boniato.

#### miniburrito

- De pollo guisado estilo pibil, con cítricos, achiote y cebolla marinada.

#### brownie

- Casero de chocolate, con su crema de vainilla y su fruta.

---

### extras

\*Tarta de cumpleaños (cualquiera de nuestras tartas +30,00 €)

\*\*Sin postre por incluir tarta (-1,00 € / persona)

---

### bebidas

Se puede organizar el pago de bebidas mediante el sistema de tickets por adelantado acordando una cantidad de consumiciones o por consumición al momento.

Copa de cerveza	1,70 €
Copa de vino de la casa	1,70 €
Tanqueray / Gordon's Pink	5,00 €
Cacique	5,00 €
Smirnoff	5,00 €
J&B / Red Label	5,00 €

Todos los precios IVA incluido