

Selma

RESTAURANTE

Cuando el producto y la tradición se unen.

Somos ese restaurante “de siempre”
en el que te hacemos sentir como en casa.

Nos representa la cocina tradicional,
de mercado con toques vanguardistas.

Menú grupos



Menú 1

Entrantes centro mesa

Ensalada de virutas de foie, alcachofas y queso feta
Buñuelos de bacalao
Pastelito de verduras y gambas en tempura
Pulpo de roca con patata, all i oli y aceite de pimentón

Principal

Arroz del Senyoret

Postre

Crujiente de vainilla con cremoso de chocolate

Café o infusión

Bodega

Vino blanco Mocén (D.O. Rueda)

Vino tinto Matulán (D.O. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio por persona 42€ IVA incluido

* carajillo no incluido

* toda la bebida estará incluida hasta el postre

Menú 2

Entrantes centro mesa

Jamón ibérico con pan de cristal y tomate
Tartar de salmón marinado con aguacate y encurtidos
Croquetas de rabo
Calamar de playa en su tinta con trigueros y piñones

Principal a elegir

Lingote de Cochinillo con manzana y salsa de naranja y clavo
Paletilla de Cordero deshuesada con cous-cous y salsa de oloroso
Bacalao con gratinado de all i oli y sofrito de tomate
Corvina con gambas y salsa de coco y lima

Postre

Bomba de chocolate con helado de mandarina

Café o infusión

Bodega

Vino blanco Mocén (D.O. Rueda)
Vino tinto Matulán (D.O. Rioja)
Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio por persona 47€ IVA incluido

* carajillo no incluido
* toda la bebida estará incluida hasta el postre

Menú 3

Entrantes centro mesa

Ensalada de perdíz escabechada con frutos secos
y vinagreta de miel

Pastelito de verduras y gambas en tempura

Sepia "enterita" con falsa carbonara y mayonesa de pláncton

Primero

Corvina con gambas y salsa de coco y lima

Segundo

Lingote de Cochinillo con manzana y salsa de naranja y clavo

Postre

Crujiente de vainilla con cremoso de chocolate

Café o infusión

Bodega

Vino blanco Mocén (D.O. Rueda)

Vino tinto Matulán (D.O. Rioja)

Agua mineral, cerveza, refrescos

Precio por persona 50€ IVA incluido

* carajillo no incluido

*toda la bebida estará incluida hasta el postre

CONDICIONES

A la reserva de la mesa se dirá número de comensales aproximado y 5 días antes de la fecha del evento, se confirmará el menú elegido y número de comensales.

Las bebidas que se sirvan antes de empezar el servicio del evento y después del café se facturarán aparte. Los carajillos no están incluidos.

Todos nuestros precios llevan el IVA incluido.

Información y reservas:

restaurante@selmajunior.com / 964 30 41 22.

COMPLEMENTOS

Combinados 7€/persona (*consultar precio para marcas Premium).