



SPRONKEN HOUSE

LES USERES - ESPAÑA

Este es un menú local de comida típica local sencilla (Sonia es nuestra chef).

Pero, si quieres invitar a un chef para una buena cocción lenta, te recomendamos el Chef Nicolás del restaurante "Pou de Beca" (+34 964 320 459 o email: poudebeca@poudebeca.com).

Menu 1

- Ensalada valenciana
- Sepia o chipiron, con alcachofa y ajos tiernos
- Paella

2 horas cocinar (20 euro) + 16,50 euro por persona

Menu 2

- Ensalada (tomate, cebolla, queso fresco y frutos secos)
- Gambas al ajillo
- Fideua

2 horas cocinar (20 euro) + 20,50 euro por persona

Menu 3 Especial

- Ensalada simple de canonigos, parmesano, Cecina y mango
- Patas de pulpo a la brasa con ajoaceite y patata
- Arroz caldoso con galeras y bogavante

3 horas cocinar (30 euro) + 23 euro por persona

Menu 4 (solo por Villa 1)

- Ensalada de ahumados con xanfaina
- Albondigas con salsa almendras
- Carne **a la brasa**

2 horas cocinar (20 euro) + 13 euro por persona

Menu 5 (solo por Villa 1)

- Ensalada cogollos, anchoas y queso azul
- Pimientos piquillo relleno de bacalao y gambas, con su salsa
- Ternasco **al horno** (cordero)

3 horas cocinar (30 euro) + 21 euros por persona

Menu 6 (solo por Villa 1)

- Ensalada con mezclum de lechugas, aguacate, parmesano y vinagreta de frutos secos
- Chipirones rellenos de jamón con salsa marinera
- Pollo **al horno** con ciruelas y su guarición

3 horas cocinar (30 euro) + 13 euro por persona

Sangria 1 Litro (9 euro)

Pagar en efectivo a Sonia

Contacto: Sonia +34 635 843 265 (WhatsApp Tambien, solo habla Español)