

MENÚ 1

Para abrir boca

Aperitivo de la Casa
Ajo Blanco con Tostas

Al centro para compartir

Ensalada de Burrata al Pesto
con Rucula y Frutos Secos

Tabla de Quesos del Mundo
con Platano Deshidratado y Confituras

Croquetas Artesanas de Gambón

Plato a elegir entre

Abanico Ibérico Infusionado
Sweet Chily
ó

Gallo Pedro en Salsa de Vieiras

Postre

Mil Hojas de Chocolate
con Crema Inglesa

BEBIDAS

48 €/pax

Cerveza, Vino blanco o Vino Tinto D.O., Agua, Refresco.
Puedes personalizar tu menú combinando platos de otros menús.
Consúltanos y te enviaremos un presupuesto personalizado.

MENÚ 2

Para abrir boca

Aperitivo de la Casa
Ajo Blanco con Tostas

Al centro para compartir

Tomate Raf con Melva Canutera

Alcachofas Espigadas sobre
Lecho de Brandada de Bacalao

Carpaccio de Gambón
con Aceite de Albahaca

Torta del Casar con
Pimentón y Sobrasada

Plato a elegir entre

Atún Rojo Encebollado
ó

Confit de Pato
al Oporto

Postre

Torrijas Caseras de Brioche con Helado

BEBIDAS

52 €/pax

Cerveza, Vino blanco o Vino Tinto D.O., Agua, Refresco.
Puedes personalizar tu menú combinando platos de otros menús.
Consúltanos y te enviaremos un presupuesto personalizado.

MENÚ 3

Para abrir boca

Aperitivo de la Casa
Ajo Blanco con Tostas

Al centro para compartir

Jamón de Bellota
con Pan de Cristal

Carpaccio de Atún Rojo

Ensalada de Pimientos
con Ventresca de Bonito

Almejas Salteadas

Plato a elegir entre

Lubina Salvaje al Horno
con Estofado de Setas
ó

Entrecot de Angus a la Parrilla
con su Guarnición

Postre

Brownie de Chocolate con Helado

BEBIDAS

54 €/pax

Cerveza, Vino blanco o Vino Tinto D.O., Agua, Refresco.
Puedes personalizar tu menú combinando platos de otros menús.
Consúltanos y te enviaremos un presupuesto personalizado.

Para abrir boca

Aperitivo de la Casa

Ajo Blanco con Tostas

Al centro para compartir

Jamón de Bellota con Pan de Cristal

y Caña de Lomito

Pata de Pulpo a la Parrilla

Gambas a la Plancha

Tataki de Atún de Almadra

Plato a elegir entre

Bacalao a la Bilbaina

ó

Cochinillo estilo Segoviano

Postre

Tarta de Queso Artesana

BEBIDAS

58 €/pax

Cerveza, Vino blanco o Vino Tinto D.O., Agua, Refresco.
Puedes personalizar tu menú combinando platos de otros menús.
Consúltanos y te enviaremos un presupuesto personalizado.

**Normas de Reservas
Entrefinos Taberna**

Agradecemos su confianza al elegirnos para sus momentos especiales. Para poder ofrecerle siempre el mejor servicio, le recordamos que:

Si su reserva es para un grupo y la asistencia final disminuye en más de un 20% respecto al número confirmado, se aplicará un cargo del 50% por los comensales no presentes, en concepto de los preparativos y organización que ya hemos realizado. Las cancelaciones parciales o totales, mínimo 48 horas antes del evento.

La Empresa se reserva el derecho de modificar algún plato por falta de disponibilidad de mercado, se cambiará por otro similar de forma unilateral.

La decisión del 2º plato se realizará 48 horas antes del evento.

Para confirmar su reserva, le pedimos realizar un anticipo del **10% del total** mediante Bizum al número **618 64 10 36**. Este paso asegura su reserva y nos permite organizar todo para que tu experiencia sea perfecta.

El servicio de bebidas dará inicio una vez que todos los comensales estén acomodados y finalizará al servir los postres. Así garantizamos una experiencia fluida y acorde a nuestros estándares de servicio.

Gracias por su comprensión y por ayudarnos a seguir brindándole una experiencia excelente.

Si el 70% de su mesa toma copa al final,
¡PRECIO ESPECIAL de 6 euros* por copa!
(*Excepto bebidas Premium)



CARTA MENÚ ONLINE

**MENÚS
2025**



Entrefinos

TABERNA · RESTAURANTE

C/. Padre Alonso Torres, 8
(Detrás del antiguo edificio de Correos)

Telf. 950 25 56 25

04001 Almería

entrefinoscentro@gmail.com

www.entrefinos.es

Síguenos  