

MENÚ N°1



APERITIVOS :

CANAPÉ DE SALMÓN CON MANTEQUILLA DE ANCHOAS Y TOMATE SECO DE SICILIA.

CREMA CALIENTE DE HONGOS (BOLETUS EDULIS)

MINI HAMBURGUESA DE VACA PINTA CON CEBOLLA CARAMELIZADA Y RUCULA

ENTRANTES :

ENSALADA DE BACALAO , SETAS Y PIMIENTOS EN COSTRA DE PATATA CON SU PIL PIL.

PRINCIPAL:

CARRILLERA DE IBERICO ESTOFADA SOBRE CREMA DE BONIATOA LA VAINILLA , VERDURAS AL WOK Y PIQUILLO CARAMELIZADO.

POSTRE:

TORRIJA DE ARROZ CON LECHE SOBRE CREMA DE TOFE Y HELADO DE QUESO BLANCO.

PAN - AGUA - VINO - CAFÉ
EL VINO , INCLUYE UNA BOTELLA CADA 4 COMENSALES.

47 IVA INCLUIDO
RESERVAS 942 22 39 75

MENÚ N°2



APERITIVOS :

BROCHETA DE LANGOSTINOS Y SETAS AL ALIOLI CON CEBOLLINO FRESCO.

CROQUETAS MELOSAS DE JAMON IBERICO Y QUESO.

MINI HAMBURGUESA DE VACA PINTA CON CEBOLLA CAMELIZADA Y RUCULA

ENTRANTES :

CORVINA A LA PARRILLA SOBRE PISTO , CREMA DE VERDURAS EMULSIONADA
Y PESTO ROJO CON VINAGRETA DE TOMATE A LA ALBAHACA

PRINCIPAL:

TIMBAL DE CORDERO LECHAL DUPHINOISE , BONIATO CAMELIZADO Y
PIMIENTOS FRITOS.

POSTRE:

BIZCOCHO DE NARANJA Y ZANAHORIA CON CREMA DE CAFE Y HELADO DE
CHOCOLATE BLANCO.

PAN - AGUA - VINO - CAFÉ
EL VINO , INCLUYE UNA BOTELLA CADA 4 COMENSALES.

55 .-€ IVA INCLUIDO
RESERVAS 942 22 39 75



MENU N° 3

APERITIVOS

TARTAR DE SALMÓN MARINADO CON TÁRTARA Y PICOS RÚSTICOS

VASITO DE ENSALADILLA CON BONITO Y LANGOSTINOS

TACO DE COCHINITA PIBIL CON GUACAMOLE Y CEBOLLA ROJA ENCURTIDA AL CILANTRO

ENTRANTE

ENSALADA DE JAMÓN Y FOIE GRAS CON VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

PRINCIPAL

LUBINA ASADA CON VERDURAS SALTEADAS AL WOK, CREMA EMULSIONADA Y PESTO ROJO

O

SOLOMILLO STROGONOFF CON DUFHINOISE, SETAS Y PIQUILLO CARAMELIZADO

POSTRE

PASTEL DE TURRÓN SOBRE CREMA DE VAINILLA Y HELADO DE QUESO BLANCO CON GALLETA CRUJIENTE DE ALMENDRAS

PAN, AGUA, VINO, CAFÉ

PRECIO POR PERSONA 63,00€