

MENÚ

Primeros

TARTAR DE TOMAT CON ATÚN EN
ESCAVECHE CON GUACAMOLE
BERENJENA

CREPES RELLENO DE POLLO
TERIYAKI GRATINADOS

SORBETE DE LIMON

Segundos

SALMÓN AL GRILL ENVUELTO EN
CALABACIN CON ARROZ FRITO Y COCO
CON SALSA TARTARA

SOLOMILLO DE TERNERA CON
ESPARRAGOS VERDE `PATATAS
ASADAS Y SALSA DE
CHAMPIÑONES Y TRUFA

Postres

BROWNIE DE CHOCOLATE
CON HELADO Y TIERRA DE
PISTACHO

40.00-

MENÚ

Primeros

ENSALADA DE TABULE CON
SALMÓN AHUMADO PASAS Y
TOMATE SECO

CARPACCIO DE TERNERA CON
RÚCULA Y LAMINAS DE
PARMESANO

Segundos

LUBINA CON SALSA DE CURRY AMARILLO
SERVIDO CON ARROZ BASMATI Y PAN DE
GAMBA

PARRILLADA DE CARNE CON POLLO,
CHORIZO ENTRECOTE Y SALSA DE
CHIMICHURRI SERVIDO CON
PATATAS AL HORNO

Postres

SORBETE DE MANDARINA

35,00-

MENÚ

Primeros

ENSALADA CESAR

LANGOSTINOS EN PANKO CON
SALSA DE TARTARA Y WAKAME

Segundos

DORADA AL GRILL SERVIDO CON
PATATAS Y VERDURAS

½ POLLO ASADO SERVIDO CON
PATATAS Y VERDURAS

Postres

TARTA DE QUESO CON
FRUTOS ROJOS

25.00

MENÚ

Primeros

TARTAR DE TOMATE REMOLACHA
Y GUACAMOLE

VERDURAS EN TEMPURAS

Segundos

CURRY VEGANO CON ARROZ BASMATI

PARRILLADA VEGANA SERVIDO
CON PATATAS Y VERDURA

Postres

FRUTA DE TEMPORADA

25,00

MENÚ

CONDICIONES DEL MENU

MINIMO 10 PERSONAS

BEBIDA INCLUIDA HASTA SERVIR
EL PLATO PRINCIPAL:
AGUA, REFRESCO, CERVEZA DE
BARRIL Y VINO DE LA CASA

CONFIRMAR RESERVA PAGANDO
MENU PARA LA SEÑAL

MINIMO UNA SEMANA DE
ANTELACIÓN

EN CASO DE ALERGIA O
INTOLERANCIA AVISAR