



MENÚS CELEBRACIONES ...1 BAUTIZOS Y COMUNIONES 2019

PARA COMPARTIR

LACÓN BRASEADO CON PIMIENTOS CAMELIZADOS /
CECINA DE VACUNO CON FOIE, PIPAS Y DULCE DE MEMBRILLO

CROQUETAS SEMILÍQUIDAS DE IBÉRICO

SALPICÓN DE MARISCO Y RAPE
CON VINAGRETA DE POMELO, MANGO Y AIRE DE LIMA

RISOTTO DE NÉCORAS
CON TALLARINES DE SEPIA Y ESPUMA DE ERIZO DE MAR

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

BACALAO CROCANTE
SOBRE PISTO DE CHIPIRONES Y AJO NEGRO

O

CANELÓN DE POLLO DE CORRAL
CON MOLLEJAS CAMELIZADAS Y SALSA DE CHIPOTLE Y MANZANA

POSTRE

COULANT DE CASTAÑA
CON HELADO DE CREMA DE BAILEYS Y TIERRA DE CHOCOLATE

EL MENÚ INCLUYE

VINO JOVEN TINTO Y BLANCO
AGUAS MINERALES, CAFÉS E INFUSIONES
Y LICORES CASEROS

PVP: 40 € IVA INCL

- * Consultar otras opciones en Mariscos.
- * Consultar otras opciones en Vinos