



MENÚS CELEBRACIONES ...5 BAUTIZOS Y COMUNIONES 2019

PARA COMPARTIR

JAMÓN IBÉRICO / TERRINA DE FOIE DE ELABORACIÓN PROPIA
CON CAVIAR DE OPORTO

SALPICÓN DE CARABINEROS Y PULPO
CON VINAGRETA DE ERIZO DE MAR

ARROZ DE BOGAVANTE

GAMBÓN AL HORNO FLAMBEADO AL BRANDY

A ESCOGER ENTRE PESCADO O CARNE

RODABALLO CON GUARNICIÓN DE VERDURITAS
Y SALSA DE SUS RASPAS AL AZAFRÁN

O

SOLOMILLO DE AÑOJO
CON CHALOTAS, PATATA PANADERA Y SALSA DE MOSTAZA

POSTRE

COULANT DE CHOCOLATE
CON COULIS DE FRAMBUESA Y HELADO DE MANDARINA

EL MENÚ INCLUYE

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

PVP:65 € IVA INCL

* Consultar otras opciones en Mariscos.

* Consultar otras opciones en Vinos