



MENÚS CELEBRACIONES ...5 BAUTIZOS Y COMUNIONES 2018

PARA COMPARTIR

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

SALPICÓN DE CARABINEROS Y BOGAVANTE
CON VINAGRETA DE SU CORAL

CIGALAS A LA PLANCHA

ESPUMA DE MANZANA ÁCIDA AL BOURBON (INDIV)

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