



MENÚ PESCADO/CARNE

(Recomendado para grupos de 4 a 20 personas)



APERITIVO DE BIENVENIDA

COPA DE CAVA BRUT VERITAS JOSÉ L. FERRER (D.O. BINISSALEM)

ENTRANTES

(UN PLATO DE CADA PARA 4 PERSONAS)

PLATO DE JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA (D.O. GUIJÚELO)

CALAMARES ROMANA

PEIXET DE ROCA FRITO

ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSА ROMESCU

LLESCAS DE PAN PAGÉS CON TOMATE Y ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

PLATO PRINCIPAL

(A ELEGIR PREVIAMENTE EN EL MOMENTO DE EFECTUAR LA RESERVA)

SUPREMA DE LUBINA SALVAJE DEL CANTÁBRICO CON SALSА DE TUMBET, GUARNICIÓN DE VERDURITAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA Y PATATA PARMENTIER AL VAPOR

O

MEDALLONES DE SOLOMILLO IBÉRICO CON SALSА DE "QUESO MAHONÉS", GUARNICIÓN DE VERDURITAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA Y PATATA PARMENTIER GLACÉ

POSTRE

CARDENAL DE LLOSETA (RECETA ORIGINAL)

+++

CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA (1 BOTELLA/4 PERSONAS)

OPCIÓN A

TINTO: Franja Roja CRIANZA, J.L. FERRER (D.O. Binissalem)

BLANCO: BLANC DE BLANCS, J.L. FERRER (D.O. Binissalem)

Agua sin gas Solán de Cabras

OPCIÓN B

TINTO: AÑARES CRIANZA (D.O. Rioja)

BLANCO: AÑARES VERDEJO (D.O. Rueda)

Agua sin gas Solán de Cabras



PRECIO POR PERSONA: 40€ (IVA INCLUIDO)

(Cualquier consumición extra se facturará aparte)

Elaboramos menús "a su gusto" con otros platos de nuestra carta. Por favor, solicite presupuesto.

Política de reservas y cancelaciones para grupos:

En el momento de la confirmación de la reserva les solicitaremos los detalles de su tarjeta de crédito. En caso de cancelación, rogamos nos lo comuniquen con 48 hrs. de antelación. De lo contrario nos veremos obligados a cobrar el 50 % de la reserva mediante tarjeta de crédito. Rogamos nos informen de cualquier cambio en el número de comensales con 24 hrs. de antelación. En caso contrario, se cargarán la totalidad de los menús confirmados en la reserva inicial.