



# 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 DE BELLOTA (D.O. GUIJÚELO)

CALAMARES ROMANA

GAMBITA ROJA DE MALLORCA FRITA

ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSA 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 GALLO DE SAN PEDRO SALVAJE DEL CANTÁBRICO CON SALSA DE TUMBET,  
GUARNICIÓN DE VERDURITAS DE TEMPORADA A LA PLANCHA Y PATATA PARMENTIER AL VAPOR

O

SOLOMILLO DE CEBÓN "CAFÉ PARÍS" CON GUARNICIÓN DE VERDURITAS DE TEMPORADA  
A LA PLANCHA Y PATATA PARMENTIER GLACÉ

## POSTRE

CUARTO "EMBTUMAT NEGRE"

+++

CAFÉ O INFUSIÓN

## BODEGA (1 BOTELLA/4 PERSONAS)

### OPCIÓN A

TINTO: DUES SIRAH-CALLET, J.L. FERRER (D.O. Binissalem)

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

Agua sin gas Solán de Cabras

### OPCIÓN B

TINTO: RAMÓN BILBAO RESERVA (D.O. Rioja)

BLANCO: VIÑA SOL (D.O. Penedés)

Agua sin gas Solán de Cabras



**PRECIO POR PERSONA: 45€ (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.