



MENÚ CORVINA AL HORNO

(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)

CALAMARES A LA ROMANA

GAMBITA ROJA DE MALLORCA FRITA

ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSA ROMESCU (PLATO VEGANO)

PLATO PRINCIPAL

CORVINA AL HORNO AL ESTILO CASERO

POSTRE

CUARTO "EMBTUMAT NEGRE"

+++

CAFÉ O INFUSIÓN

BODEGA

(1 BOTELLA/4 PERSONAS)

OPCIÓN A

TINTO: VINYES VELLES, J.L. FERRER (D.O. Binissalem)

BLANCO: PEDRA ECOLÒGIC, J.L. Ferrer (D.O. Binissalem)

Agua sin gas Solán de Cabras

OPCIÓN B

TINTO: MARQUÉS DE RISCAL, RESERVA (D.O. Rioja)

BLANCO: MARQUÉS DE RISCAL, VERDEJO (D.O. Rueda)

Agua sin gas Solán de Cabras



PRECIO POR PERSONA: 65€ (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.