



# MENÚ PAELLA

(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

GAMBITA ROJA DE MALLORCA FRITA

SEPIA A LA MALLORQUINA

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)

ARROZ SECO "CIEGO" DE PESCADO Y MARISCO

ARROZ SECO DE ESPINACAS Y VERDURAS DE TEMPORADA

ARROZ MARINERO (CALDO) DE PESCADO Y MARISCO

(SI USTED DESEA AÑADIR A ESTAS PAELLAS GAMBA ROJA, BOGAVANTE DE GALICIA, LANGOSTA MALLORQUINA, SALMONETES DE ROCA, ESPARDENYES, ETC... EL PRECIO POR PERSONA SE VERÁ INCREMENTADO, SEGÚN EL CASO)

## POSTRE

(UNA TARTA CADA 4 PERSONAS)

TARTA FINA DE MANZANA

+++

CAFÉ O INFUSIÓN

## BODEGA

(1 BOTELLA/4 PERSONAS)

### OPCIÓN A

TINTO: DUES SIRAH-CALLET, 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: RAMÓN BILBAO RESERVA (D.O. Rioja)

BLANCO: AÑARES VERDEJO (D.O. Rueda)

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.