



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)

TÁRTARO MEDITERRÁNEO (PLATO VEGANO)

ALCACHOFAS A LA PLANCHA CON SALSA ROMESCU

CALAMARES ROMANA

GAMBITA ROJA DE MALLORCA FRITA

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

PLATO PRINCIPAL

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

CAZUELA DE RAPE Y BOGAVANTE CON CEBOLLA CONFITADA AL ESTILO CASERO

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: 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: 50€ (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.