

MENÚ DE ADULTOS:

MENÚ:

CENTRO MESA:

- MOUSSE DE ESPÁRRAGOS Y LANGOSTINOS, MAHONESA LIGERA DE SOJA Y LIMA
 - MILHOJAS DE FOIE, MANZANA & FRUTOS ROJOS
 - LANGOSTINOS CON ROMESCO

INDIVIDUAL:

- ENSALADA THAI DE VIERAS Y CENTOLLO
- SOUFLÉ DE HONGOS Y GAMBAS, PARMESANO Y AROMÁTICOS

PLATO PRINCIPAL:

- MERLUZA ESTILO ORIO CON PANADERAS
- O
- CARRILLERAS IBÉRICAS CON GUISANTES Y PATATAS

POSTRE:

- FINANCIER DE CHOCOLATE Y PISTACHO, CREMOSO DE CAMELO

BODEGA

Enériz Blanco Chardonnay
Gran Feudo Tinto Crianza
Copa de Licor ó Combinado
Café Nespresso o infusiones

PRECIO POR PERSONA: 50 EUROS/IVA INCLUIDO

MENÚ DE NIÑOS/ADOLESCENTES:

MENÚ:

INICIO:

- JAMÓN IBERICO
- CROQUETAS VARIADAS
- RABAS DE POLLO
- MINIPIZZAS

PLATO PRINCIPAL:

- MEDALLONES DE SOLOMILLO CON PATATAS FRITAS

POSTRE:

- FINANCIER DE CHOCOLATE Y PISTACHO, CREMOSO DE CARAMELO

PRECIO MENÚ NIÑO/ADOLESCENTE: 30 EUROS/IVA INCLUIDO