



## **Menú nº1**

(A compartir, un plato cada 4 personas)

Ensalada de langostinos con chutney de manzana.

Croquetitas de chernes con salteado de nueces y gajos de mandarina.

Fideos chinos salteados con verduras y pollo con crujiente de jamón.

Tosta de pluma ibérica gratinada.

Tiras de pollo con crema coco-curry.

## **Postre Individual**

Crema catalana con kiwi.

“1 Botella de vino cada 4 personas Nuviana”, cañas, refrescos y agua hasta el postre.

Incluye un pan y café

P.V.P.-30€ p/p



## **Menú nº2**

(A compartir, un plato cada 4 personas)

Tostas de foie con piña.

Texturas de quesos canarios con pan de higo.

Pastela marroquí.

Lomito de chernes con salsa a la pimienta rosa.

Medallones de solomillo con foie y Pedro Ximénez.

## **Postre Individual**

Milhojas de mousse.

“1 Botella de vino cada 4 personas Ederra o Bach”, cañas, refrescos y agua hasta el postre.

Incluye un pan y café

P.V.P-35€ p/p



### **Menú nº3**

(A compartir, un plato cada 4 personas)

Carpaccio de bacalao con sorbete de limón y menta.

Mi-cuit con chutney de mango.

Huevos “no rotos” con chorizo de Teror y morcilla.

#### **Segundo a elegir:**

Solomillo de ternera sobre crema de setas con papas risoladas.

O

Lomo de bacalao con pimientos asados y vinagreta de ajo.

#### **Postre Individual**

Tarta de queso.

“1 Botella de vino cada 4 personas Azpilicueta o Marqués de Riscal”, cañas, refrescos y agua.

Incluye un pan y café

P.V.P.-40€ p/p