



MENU “COMUNIONES, BAUTIZOS Y EVENTOS”

Entrantes (elegimos 2 para compartir entre 4 personas)

Cogollos de lechuga aliñados a nuestra manera
Ensalada de queso con frutos secos, tomate cherry, membrillo y vinagreta de mostaza
Jamón ibérico y Queso curado al corte
Foie macerado en vino dulce y pimienta sishuan con confitura de frambuesa y tostas
Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y cebollita
Berenjenas con miel de caña
Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy
Gambas frescas cocidas al vapor
Boquerones fritos abiertos al limón
Finas láminas de lomo de cerdo al horno aderezada con especias variadas y aceite de oliva virgen
Champiñones al horno con huevos rotos, crujiente de jamón, aceite de trufas y sal de aceitunas

Primeros platos (elegimos 1, para todos igual)

Pimientos del piquillo rellenos de gambas y bacalao con su salsa y arroz cremoso
Bacalao al horno con pisto casero a los tres vinos
Bacalao al horno con crema suave de ajo y crujiente de puerros
Merluza con salsa de mariscos

Segundos platos (elegimos 1, para todos igual)

Costilla de cerdo asada a fuego lento con nuestra salsa barbacoa especial BBQ
Codillo de cerdo asado al aroma de romero con manzana al vino dulce
Solomillo de cerdo extra con salsa a la pimienta o vino Málaga
Carrillada ibérica con salsa de verduritas de nuestras huertas
Pluma ibérica con salsa a la pimienta o vino Málaga (+2.00 €)
Muslo de pato confitado con salsa de mango y Martini blanco (+3.00 €)
Entrecote de ternera a la parrilla (+3.00 €)
Presa a la sal de carbón (+3.00 €)
Solomillo de ternera (+7 €)
Paletilla de chivo asada (+7.00 €)
Cochinillo asado (+7.00 €)

Postre (elegimos 1, para todos igual)

Postre casero // Mini-Pastelitos variados // Tartas variadas

Bebidas

Vino tinto Rioja Dominio de Eguren, Rosado, Blanco, Cerveza, Refrescos, Agua y Café o Cava

PRECIO: 35.00 €

COPA: 4.50 €/udad

BOTELLA: 45.00 €/bot.

Contacto: Loli // Antonio

Tf.: 639305414//650396792