

Entrantes

(Se eligen **2 entrantes individuales**, iguales para todos los comensales)

Cogollos de lechuga aliñados a nuestra manera
Nuestra típica ensaladilla rusa con langostinos
Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y cebollita
Zamburiña con salsa kimchi gratinada (1 pz)
Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy (4 pz)
Croquetas caseras de jamón ibérico (2 pz)
Buñuelos de mariscos con mahonesa de lima (2 pz)
Fideos negros al ajillo, langostinos y ali oli
Pan brioche con costilla de cerdo asada
Pan brioche con carrillada al curry rojo

Primeros platos

(El plato elegido será **el mismo para todos los comensales**)

Ensalada de queso de cabra caramelizado con frutos secos, membrillo, tomate cherry y salsa de mostaza y miel
Ensalada de marisco, cherry, lágrimas de melón y piña tropical aderezado con salsa rosa al whisky (+1,50 €)
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao y langostinos con su salsa y arroz (2 pz)
Gambones con salsa de cava y arroz (3 pz)
Lomo de bacalao horneado al vapor con una suave salsa al ajo y crujiente de puerros
Lomo de bacalao horneado al vapor con pisto casero a los tres vinos
Lomo de bacalao napado con un gratinado de coliflor sobre pimiento del piquillo (+1,00 €)
Lomo de merluza horneado al vapor con crema de mariscos (+1,00 €)
Lomo de salmón horneado al vapor con salsa a la naranja (+2,00 €)

Sorbete (+2.00 €/Adulto)

Limón / Mandarina / Manzana Verde / Fresa / Tropical / Piña Colada / Mojito

Segundos platos

(El plato elegido será **el mismo para todos los comensales**)

Meloso de cerdo ibérico al curry rojo
Solomillo de cerdo en medallones con salsa a la pimienta o al vino Málaga
Muslo de pato asado con salsa de mango y Martini Blanco (+2.00 €)
Pluma de cerdo ibérico a la brasa (+2,50 €)
Presa de cerdo ibérico a la sal de carbón con mahonesa de pimiento y huevo frito (+3.50 €)
Entrecote de ternera a la parrilla (+5.00 €)
Solomillo de ternera a la parrilla (+7 €)
Guarnición: 1.- Pastel de patatas y verduras salteadas 2.- Patatas baby, tomate cherry y pimientos fritos
3.- Arroz blanco salteado
Salsa de Vino Málaga o Salsa a la pimienta (+2,00 €)

Postre

Tarta del evento
Helado Artesano o Mousse (+1.50 €)

Bebidas

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

42,50 €

CONTACTO: LOLI Teléfono Móvil: 639.30.54.14 Teléfono Fijo: 952 450 349 // 952 119 860
Casa Paco de Coin // Cortijo S. Antonio