



MENÚ 1 – 40 euros.

PARA ARRANCAR (al centro para cada 4 personas).

Ensaladilla con langostinos y cucharón de mayonesa.

Croquetas de carabinero con mayo de algas.

Alitas chupadeos.

PARA COMPARTIR (al centro para cada 4 personas).

Arroz marabundo.

Espárragos a la plancha con emulsión ligera y parmesano.

PARA TERMINAR (individual por persona).

Pluma Ibérica con escabeche templado de calabaza y patatas fritas.

REMATE DULCE (individual por persona).

Torrija de leche, sopa fría de dulce de leche con oloroso y helado de vainilla.

Bebida incluida.

MENÚ 2 – 45 euros.

PARA ARRANCAR (al centro para cada 4 personas).

Ensaladilla con langostinos y cucharón de mayonesa.

Croquetas de carabinero con mayo de algas.

Calamares fritos con salsa estilo Bangkok y lima.

PARA COMPARTIR (al centro para cada 4 personas).

Arroz marabundo.

Huevos rotos con gambón y fideos a la llama.

PARA TERMINAR (individual por persona).

Atún vuelta y vuelta con aliño de tomate y mayo de soja.

Pluma Ibérica con escabeche templado de calabaza y patatas fritas.

REMATE DULCE (individual por persona).

Plátano con brownie, mascarpone y galleta oreo.

Torrija de leche, sopa fría de dulce de leche con oloroso y helado de vainilla.

Bebida incluida.

Bebida incluida: cerveza de barril, vinos tintos de copeo, vinos blancos de copeo, refrescos y agua mineral.
La bebida incluida comenzará cuando lleguen todos los comensales y terminará cuando se sirvan los postres.