



ENTRANTES (1 entrante cada 4 personas)

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Carpaccio de calabacín con olivada, pesto de tomate y queso mahonés

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

- Canelón de carrillera de cerdo ibérico, salsa trufada
Ó
- Lechona confitada y deshuesada sobre cremoso de boniato
Ó
- Lomo de lubina con ratatouille y pesto
Ó
- Risotto de trigo con setas
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

POSTRES (a elegir)

- Tarta snicker con helado de vainilla
Ó
- Dúo de sorbetes mango y frambuesa

BEBIDAS

Agua

Vinto tinto Voelos D.O. Rioja

Vino blanco Menade Verdejo V.T. Castilla León

Caña ó refresco

(Vino 1 botella por 2 personas, refresco/cerveza 1 por persona)

CAFÉ

P.V.P 45,00€



ENTRANTES (1 entrante cada 4 personas)

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Nuestras terrina de mi cuit de foie con chutney y brioche
- Carpaccio de calabacín con olivada, pesto de tomate y mahonés

PLATOS PRINCIPALES (a elegir)

- Solomillo de ternera con salsa trufada
Ó
- Lomo de bacalao a baja temperatura gratinado con aioli a la mallorquina
Ó
- Risotto de trigo con setas
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

POSTRES (a elegir)

- Lingote de chocolate con salsa de caramelo y helado de café
Ó
- Dúo de sorbetes mango y frambuesa

BEBIDAS

Agua,

Vinto tinto D.O. Rioja Voelos Crianza

Vino blanco D.O. Rueda Menade Verdejo

Caña ó refresco

(Vino 1 botella por 2 personas, refresco/cerveza 1 por persona)

CAFÉ

P.V.P 55,00€



El menú debe reservarse mínimo con 5 días de antelación y 3 días antes del evento se deberá indicar qué opción de plato principal y postre han escogido cada uno de los comensales.

Cualquier modificación del número de comensales deberá notificarse con 24 horas de antelación, en caso contrario se cobrarán los comensales contratados que no asistan.

Todos los extras se facturarán aparte según consumición