



### ENTRANTES

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Ceviche de ternera con mango y fruta de la pasión

### PLATOS PRINCIPALES

- Canelón de carrillera de cerdo ibérico, salsa al vino tinto y bechamel trufada  
Ó
- Corvina a la provenzal, tomate, aceitunas, rúcula y parmesano  
Ó
- Rissoto de trigo con setas  
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

### POSTRES

- Tarta de queso con frutos rojos  
Ó
- Dúo de sorbetes mango y limón-hierbabuena

### BEBIDAS

Agua

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Señorío Real barrica

Vino blanco D.O. Rueda Gilda

Caña ó refresco

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

### CAFÉ

**P.V.P 32,00€**

El restaurante se reserva el derecho a cobrar el 50% del importe del menú de las personas contratadas que no asistan. Los precios incluyen el IVA.



### ENTRANTES

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Ceviche de ternera con mango y fruta de la pasión

### PLATOS PRINCIPALES

- Lechona confitada y deshuesada sobre puré de boniato  
Ó
- Lomo de lubina con hinojo asado sobre puré de hinojo al azafrán y ensaladita de hinojo  
Ó
- Rissoto de trigo con setas  
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

### POSTRES

- Tarta de queso con frutos rojos  
Ó
- Dúo de sorbetes mango y limón-hierbabuena

### BEBIDAS

Agua

Vino tinto D.O. Ribera del Duero Señorío Real barrica

Vino blanco D.O. Rueda Gilda

Caña ó refresco

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

### CAFÉ

**P.V.P 38,00€**



### **ENTRANTES**

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Ceviche de ternera con mango y fruta de la pasión
- Pulpo a la plancha con pisto y salsa bullabesa

### **PLATOS PRINCIPALES**

- Solomillo de ternera con salsa al vino tinto y zanahoria asada  
Ó
- Lomo de bacalao a baja temperatura gratinado con aioli a la mallorquina  
Ó
- Rissoto de trigo con setas  
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

### **POSTRES**

- Cremoso de mascarpone con helado de café, crumble de cacao y almendras caramelizadas  
Ó
- Dúo de sorbetes mango y limón-hierbabuena

### **BEBIDAS**

Agua,

Vino tinto D.O. Rioja Hado

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 45,00€**

El restaurante se reserva el derecho a cobrar el 50% del importe del menú de las personas contratadas que no asistan. Los precios incluyen el IVA.



**Cualquier modificación del número de comensales deberá notificarse con 24 horas de antelación.**

**Todos los extras se facturarán aparte según consumición**