



### ENTRANTES

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Nuestras terrina de paté

### PLATOS PRINCIPALES

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

### POSTRES

- Copa Brownie con frambuesa  
Ó
- Dúo de sorbetes mango y frambuesa

### BEBIDAS

Agua

Vinto tinto D.O. Ribera del Duero roble

Vino blanco D.O. Rueda

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
- Nuestra terrina de micuit de foie con chutney y brioche

### PLATOS PRINCIPALES

- Paletilla de cordero con salsa de sobrasada sobre lecho de espinacas  
Ó
- Lomo de lubina con caviar de berenjena y aceitunas  
Ó
- Risotto de trigo con setas  
Ó
- Filet Americain (Steak tártaro al estilo belga)

### POSTRES

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

### BEBIDAS

Agua

Vinto tinto D.O. Ribera del Duero roble

Vino blanco D.O. Rueda

Caña ó refresco

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

### CAFÉ

P.V.P 38,00€