



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

Vino 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

Vino 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€



ENTRANTES

- Frito mallorquín de verduras
- Croquetas caseras de queso
- Nuestras terrina de mi cuit de foie con chutney y brioche
- Arenque con ensalada de patatas con vinagreta al eneldo

PLATOS PRINCIPALES

- 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

- Pavlova de frutos rojos
ó
- Dúo de sorbetes mango y frambuesa

BEBIDAS

Agua,

Vinto 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€



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

Todos los extras se facturarán aparte según consumición

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.