



MENU EVENTOS

Entrantes

(Se eligen 4 entrantes a compartir entre 4 personas)

Cogollos de lechuga aliñados a nuestra manera

Ensalada de queso con frutos secos, tomate cherry, membrillo y vinagreta de mostaza

Jamón ibérico y Queso curado al corte

Foie macerado en vino dulce y pimienta sishuan con confitura de frambuesa y tostas

Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y cebollita

Berenjenas con miel de caña

Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy

Pimientos del piquillo rellenos de gambas y bacalao con su salsa

Gambas frescas cocidas al vapor

Boquerones fritos abiertos al limón

Finas láminas de lomo de cerdo al horno aderezada con especias variadas y aceite de oliva virgen

Champiñones al horno con huevos rotos, crujiente de jamón, aceite de trufas y sal de aceitunas

Segundos platos

Costilla de cerdo asada a fuego lento con nuestra salsa especial barbacoa - BBQ

Codillo de cerdo asado al aroma de romero

Carrillada de cerdo ibérica con salsa de verduras

Solomillo de cerdo extra con salsa a la pimienta o vino Málaga

Bacalao al horno con pisto casero a los tres vinos

Bacalao al horno con crema suave de ajo y crujiente de puerros

Postre

Postre casero

Bebidas

Vino tinto Rioja Dominio de Eguren, Rosado, Blanco, Cerveza, Refrescos, Agua y Café o Cava

PRECIOS: 35,00 €

COPA: 4.50 €/udad

BOTELLA: 45.00 €/bot.

Contacto: Loli // Antonio

Tf.: 639.30.54.14 // 650.39.67.92

AÑO

IVA incluido

2017-2018