

MENÚ UNO

ENTRANTES

(PLATO AL CENTRO)

*CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA.

*TABLA DE QUESOS (COMTE VIELLE VACA, AHUMADO OVEJA, SIERRA DE GRAZALEMA OVEJA, BOSQUEÑO AL OLOROSO).

*ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE.

*DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO GUISADO EN SALSA BEQ JAPONESA, CEBOLLETA FRESCA, SWEET CHILI Y LIMA.

*TACO MEXICANO/GADITANO, PRINGA DE BERZA, CHIPOTLE AHUMADO Y MAYONESA DE HIERBABUENA.

PLATO INDIVIDUAL

(PLATO PRINCIPAL A ELEGIR)

*PESCADO SEGÚN MERCADO ENTERO A LA SAL CON PATATAS PANADERAS CONFITADAS.

*PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA Y PATATAS FRITAS.

LOS COMENSALES DEBEN INFORMAR SU ELECCIÓN DE PLATOS INDIVIDUALES ANTES DE LA VISITA AL RESTAURANTE.

POSTRE

(POSTRE AL CENTRO)

*TARTA DE QUESO BOCANA

INCLUYE

VINO BLANCO, VINO TINTO
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA.

15% DE DESCUENTO EN COPAS

LA BARRA LIBRE DE BEBIDAS COMENZARÁ UNA VEZ LOS COMENSALES SE ENCUENTREN EN LA MESA, HASTA LA SALIDA DE LOS POSTRES.

CAFÉ NO INCLUIDO

42€ IVA INCLUIDO

EL 20% DEL TOTAL SE ABONARÁ AL HACER LA RESERVA.

MENÚ DOS

ENTRANTES

(PLATOS AL CENTRO)

*CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA.

*CECINA BLACK ANGUS PREMIUM.

*TABLA DE QUESOS (COMTE VIELLE VACA, AHUMADO OVEJA, SIERRA DE GRAZALEMA OVEJA, BOSQUEÑO AL OLOSOSO).

*ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE.

*GAMBA BLANCA DE LA BAHÍA DE CÁDIZ COCIDA

*DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO GUIADO EN SALSA BBQ JAPONESA, CEBOLLETA FRESCA, SWEET CHILI Y LIMA.

PLATO INDIVIDUAL

(PLATO PRINCIPAL A ELEGIR)

*PESCADO SEGÚN MERCADO ENTERO A LA SAL CON PATATAS PANADERAS CONFITADAS.

*PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA Y PATATAS FRITAS.

LOS COMENSALES DEBEN INFORMAR SU ELECCIÓN DE PLATOS INDIVIDUALES ANTES DE LA VISITA AL RESTAURANTE.

POSTRE

(POSTRE AL CENTRO)

*TARTA DE QUESO BOCANA

INCLUYE

VINO BLANCO, VINO TINTO
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA.

15% DE DESCUENTO EN COPAS

LA BARRA LIBRE DE BEBIDAS COMENZARÁ UNA VEZ LOS COMENSALES SE ENCUENTREN EN LA MESA, HASTA LA SALIDA DE LOS POSTRES.

CAFÉ NO INCLUIDO

47€ IVA INCLUIDO

EL 20% DEL TOTAL SE ABONARÁ AL HACER LA RESERVA.

MENÚ COCKTAIL

PLATOS

*CROQUETA DE CECINA Y LECHE FRESCA.

*CROQUETA DE CHIPIRÓN EN SU TINTA.

*ENSALADILLA TRADICIONAL CON ATÚN ROJO EN ESCABECHE.

*BRIOCHE DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA, MAYONESA DE JENGIBRE Y ALIÑO ASIÁTICO.

*TOSTA DE ANCHOA/BOQUERÓN, MILHOJAS DE CALABACIN Y BERENJENA Y SALSA CITRICA.

*DUMPLING DE CABEZADA DE CERDO GUISADO EN SALSA BBQ JAPONESA, CEBOLLETA FRESCA, SWEET CHILI Y LIMA.

*MINI BURGER DE RABO DE TORO, SALSA COJONUDA Y RUCULA.

*MOLLETE DE PRINGA DE BERZA CON MAYO DE HIERBABUENA

POSTRE

(POSTRE AL CENTRO)

*TARTA DE QUESO BOCANA

INCLUYE

VINO BLANCO,VINO TINTO
CERVEZA (BARRIL), REFRESCOS Y AGUA.

15% DE DESCUENTO EN COPAS

LA BARRA LIBRE DE BEBIDAS COMENZARÁ UNA VEZ
LOS COMENSALES SE ENCUENTREN EN LA MESA, HASTA
LA SALIDA DE LOS POSTRES.

CAFÉ NO INCLUIDO

PARA EVENTOS GRUPALES EN LOS QUE SE SIRVE COMIDA DE PIE ESTILO CÓCTEL,
CON DELICIOSOS PLATOS DE UN SOLO BOCADO.

38€ IVA INCLUIDO

* EL 20% DEL TOTAL SE ABONARÁ AL HACER LA RESERVA.