



MENUS DE 4 PLATOS POR 65 EUROS+7% IVA

TATAKI DE ATUN SOBRE RABANO DE DAIKON MARINADO, VINAGRETA DE SESAMO, ENSALADA DE FIDEOS CHINOS Y CREMA PICANTE AL WASABI

**

FILETE DE MERLUZA EN PASTA DE BRICK CON SALSA AL CAVA Y CEBOLLINO, ARROZ SALVAJE Y PEQUEÑO TOMATE RELLENO

**

SOLOMILLO DE TERNERA ROSADO ASADO EN UNA PIEZA, CON JUGO AL OPORTO, PATATAS GRATINADAS Y VERDURAS

**

CARPACCIO DE PIÑA CON HELADO DE COCO, RAGUT DE PLATANOS Y SALSA MARACUYA

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON CESTA DE PARMESANO, MOUSSE DE QUESO DE CABRA CON ACEITE DE TRUFA BLANCA Y RUCOLA

**

VIEIRAS SOBRE ESPINACAS Y CHAMPIÑONES CON SALSA AL CALAVDOS

**

CARRE DE CORDERO ROSADO CON CROSTA DE QUESO DE CABRA GRATINADA, JUGO AL TOMILLO Y VINO TINTO, VERDURAS Y PATATAS

**

CREME BRULEE SOBRE FRAMBUESAS CON PARFAIT HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

VITELLO TONATO DE TERNERA BLANCA, ATUN FRITO ROSADO Y ALCAPARRONES

**

FILETE DE LUBINA CON CROSTA DE MOSTAZA ENCIMA DE PATATAS CERILLA CON PUERROS, SALSA AL CAVA

**

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA ROSADO CON SETAS PORCINI, VERDURAS Y RAVIOLI RELLENOS DE ALCACHOFAS

**

CREP CALIENTE RELLENO DE FRUTAS CON HELADO DE CAMPARI-NARANJA Y NATA

VICHYSOISE, SOPA FRIA DE PATATAS Y PUERROS CON GAMBAS

**

VARIACION DE PATE DE HIGADO DE PATO MARINADO AL OPORTO Y ESCALOPE DE HIGADO DE PATO FRITO CON JUGO DE MIEL Y BALSAMICO, MERMELADA DE NARANJAS CHINAS

**

DUO DE CARILLAS DE TERNERA Y SOLOMILLO DE TERNERA CON VERDURAS Y PATATAS CHAFADAS

**

FRAMBUESAS CALIENTES CON HELADO DE VAINILLA, NATA Y PASTELITOS



MENUS ESPECIALES DE 5 PLATOS POR 80 EUROS+7% IVA

*SALMON MARINADO CON WHISKY Y MIEL, ENSALADA DE SETAS VARIADAS Y TARTARO DE AGUACATE,
SALSA ENELDO Y MOSTAZA*

**

LASAÑA ABIERTA CON VIEIRAS Y GAMBAS EN SALSA DE CAVA Y CEBOLLINO

**

CONSOME DE RABO DE BUEY CON RAVIOLI DE HIGADO DE GANSO

**

*SOLOMILLO DE TERNERA MEDIO HECHO CON MERMELADA DE ECHALOTAS Y GRATINADO CON CROSTA
DE PARMESANO, SERVIDO SOBRE RUCOLA Y CON PATATAS AL ROMERO*

**

VARIACION DE 5 POSTRES DE LA CASA

MOUSSE DE SALMON AHUMADO CON CREMA FRESCA, VIEIRA A LA PLANCHA SOBRE PEPINOS AL HINOJO

**

FILETE DE MERLUZA AL CAVA SOBRE VERDURA BULLABESA

**

VICHYSEOISE, SOPA FRIIA DE PATATAS Y PUERROS CON TIRAS DE PECHUGA DE PATO AHUMADA

**

*LOMO DE CORDERO ROSADO Y ASADO EN PANCETA, SALSA DE VINO TINTO AL GORGONZOLA, PATATAS
Y VERDURAS*

**

CREME BRULEE CON RAGUT DE BAYAS Y PARFAIT HELADO DE LATTE MACCIATO

ENSALADA CESAR CON CROSTONES, PARMESANO Y LANGOSTINOS FRITOS EN TEMPURA

**

MEDIO BOGAVANTE FRITO EN SU CARCASA SOBRE VERDURAS AL AZAFRAN

**

CAPUCCHINO DE CONSOME DE RABO DE BUEY CON SETAS PORCINI

**

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA A LA CREMOLATA CON VERDURAS Y PATATA GRATINADA

**

*MOUSSE DE CHOCOLATE OSCURO CON PARFAIT HELADO DE CHOCOLATE BLANCO
SALSA DE FRAMBUESAS Y PASTELITOS*



MENUS ESPECIALES PARA BODAS DE 90 EUROS+7%IVA

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE TERNERA CON CESTA DE PARMESANO, MOUSSE DE QUESO DE CABRA CON ACEITE DE TRUFA BLANCA Y RUCOLA

**

LANGOSTINOS A LA PLANCHA CON PICADA DE PEREJIL Y AJO, SERVIDO CON ENSALADA Y ALIOLI A LA ALBAHACA

**

SORBETE DE HIERBAS MALLORQUINAS

**

LOMO DE CORDERO ROSADO Y ASADO EN PANCETA, SALSA DE VINO TINTO AL GORGONZOLA, PATATAS Y VERDURAS

**

CREME BRULEE SOBRE FRAMBUESAS Y PARFAIT HELADO DE CHOCOLATE BLANCO

VITELLO TONATO DE LOMO DE TERNERA BLANCA CON ATUN FRITO ROSADO Y ALCAPARRONES

**

SOPA DE TOMATE CON CASIS, GAMBAS Y MOUSSE DE CREMA FRESCA CON CEBOLLINO

**

VIEIRAS A LA PLANCHA SOBRE ESPINACAS Y CHAMPIÑONES EN SALSA DE CALVADOS, SERVIDO EN CONCHA DE HOJALDRE

**

PECHUGA DE PINTADA ASADA CON SETAS PORCINI Y JUGO AL OPORTO, CON POLENTA SUAVE CON GORGONZOLA, VERDURAS

**

PANNA COTA CON REDUCCION DE KALUHA, PARFAIT HELADO DE LATTE MACCIATO Y BAYAS MARINADAS



MENUS ESPECIALES PARA BODAS POR 110 EUROS +7%IVA

ENSALADA AL ESTILO ORIENTAL CON VINAGRETA AL SESAMO Y MIEL ADOBADA CON SALSA LIGERAMENTE PICANTE, FRUTAS EXOTICAS Y LONCHAS ROSADAS DE PECHUGA DE PATO A LA PLANCHA

**

SOPA DE TOMATE CON CASIS, GAMBAS Y MOUSSE DE CREMA FRESCA CON CEBOLLINO

**

FILETE DE RODABALLO GRATINADO CON Crosta DE QUESO "COMTE" SOBRE ESPINACAS, SALSA DE AZAFRAN Y ESTRAGON, TORTELLONE RELLENO DE ESPINACA, SALTEADO EN MANTEQUILLA

**

SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA HOLANDESA A LAS FINAS HIERBAS CON VERDURAS Y PATATAS

**

PARFAIT HELADO DE CHOCOLATE BLANCO, MOUSSE DE CAFE, BAYAS MARINADAS Y CROCANTE DE ALMENDRAS

MEDIO BOGAVANTE FRITO EN SU CARCASA, CON ENSALADA MESCLUN, AGUACATE Y SALSA 1000 ISLAS

**

FILETE DE LUBINA CON SU PIEL CRUJIENTE SOBRE PURE DE APIO, JUGO DE TRUFAS Y MERMELADA DE ARANDANOS

**

SORBETE DE GIN TONIC

**

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA CON SETAS PORCINI Y TIRAS DE JAMON DE PARMA, JUGO DE VINO TINTO, TOMATE PEQUEÑO RELLENO Y GNOCCHI A LA ALBAHACA

**

MIL HOJAS DE FRESAS MARINADAS Y MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

CARPACCIO DE ATUN SOBRE RABANO DAIKON MARINADO, VINAGRETA AL SESAMO, ENSALADA DE FIDEOS CHINOS CON SHI TAKE Y CREMA AL WASABI PICANTE

**

VARIACION DE PATE DE HIGADO DE PATO MARINADO AL OPORTO Y ESCALOPE FRITO DE HIGADO CON JUGO DE MIEL Y BALSAMICO, MERMELADA DE NARANJAS CHINAS

**

SORBETE DE CAIPIRINHA

*+

SOLOMILLO DE TERNERA CON MERMELADA DE ECHALOTAS Y GRATINADO CON Crosta DE PARMESANO, SERVIDO SOBRE RUCOLA Y PATATAS AL ROMERO

**

TARTITA CON CREMA DE BAILEYS Y RAGUT DE PLATANOS A LA PIÑA COLADA, PARFAIT HELADO DE LATTE MACCIATO



MENUS ESPECIALES DE BODAS POR 110 EUROS +7%IVA

VARIACION DE LA CASA COMPUESTO POR MEDIA LANGOSTA FRIA SOBRE ENSALADA DE FIDEOS CHINOS Y SHI TAKE, CROUSTILLANT FRITO DE BOGAVANTE, PEQUEÑA ENSALADA, SORBETE DE MANGO Y CREMA FRESCA

CONSOME DE RABO DE BUEY CON RAVIOLI DE HIGADO DE GANSO

ROLLITOS DE FILETES DE LENGUADO RELLENO DE CARNE DE CANGREJOS DE RIO, ESPUMA DE CAVA, ARROZ SALVAJE Y PURE DE GUISANTES CON ACEITE DE AVELLANAS

SOLOMILLO DE TERNERA ROSADO , ASADO EN UNA PIEZA CON SALSA BORDALESA, PATATAS GRATINADAS Y VERDURAS

CREP CALIENTE RELLENA DE FRUTAS , SALSA MARACUYA Y MOUSSE DE CAFE, PASTELITOS



MENUS ESPECIALES PARA BODAS POR 145 EUROS+7%IVA

CAVIAR DE SEVRUGA SOBRE ESPUMA DE PATATAS

**

MEDIA LANGOSTA FRITO EN SU CARCASA, SOBRE VERDURAS ASIATICAS

**

VICHYSOISE, SOPA FRIA DE PATATAS Y PUERROS CON CARPACCIO DE VIEIRAS Y MOUSSE DE CREMA FRESCA

**

FILETE DE RODABALLO GRATINADO CON CROSTA DE QUESO "COMTE" SOBRE ESPINACAS CON PIÑONES Y ACEITE DE TRUFA BLANCA, SALSA DE AZAFRAN Y ESTRAGON

**

SORBETE DE CASIS CON PINCHITO DE FRUTAS DESHIDRATADAS

**

SOLOMILLO DE TERNERA ASADO EN UNA PIEZA CON SALSA HOLANDESA A LAS FINAS HIERBAS, VERDURAS Y PATATAS

**

VARIACION DE 5 POSTRES DE LA CASA

CAVIAR DE SEVRUGA CON BLINIS, TOSTADA BRIOCHE Y CREMA FRESCA

**

VARIACION DE PATE DE HIGADO DE PATO MARINADO AL OPORTO Y ESCALOPE FRITO DE HIGADO CON JUGO DE MIEL Y BALSAMICO, MERMELADA DE NARANJAS CHINAS

**

GAZPACHO CON MOUSSE DE INGREDIENTES DE GAZPACHO Y TIRAS DE JAMON DE CERDO IBERICO

**

VIEIRAS A LA PLANCHA SOBRE PURE DE COLIFLOR CON VINAGRETA DE PIÑONES Y TOMATES MARINADOS

**

SORBETE DE LIMON, MENTA Y VODKA

**

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA ROSADO EN UNA PIEZA ENVUELTO EN PASTA STRUDEL, CON MOSTAZA AL ESTRAGON Y JUGO DE CARNE, VERDURAS Y PATATAS

**

CANACHE DE CHOCOLATE CON BAYAS MARINADAS Y HELADO DE PISTACHOS



OPCIONES DE BEBIDAS PARA NUESTROS MENUS

35.-€uros +7% I.V.A por persona
VINO CRIANZA BLANCO, VINO CRIANZA TINTO, AGUA, CAFÉ, LICORES, CAVA,
APERITIVOS Y CANAPÉS.

45.-€uros +7% I.V.A por persona
VINO BLANCO TIPO CHARDONNAY, VINO TINTO RESERVA, AGUA, CAFÉ, LICORES,
CAVA ROSÉ Y BLANCO CON APERITIVOS.

"BARRA LIBRE" en nuestro Ceasars Club 30.-€uros +7% I.V.A por
persona.
3 horas, prolongación bajo petición.