

BAR TERRAZA

NAVIDAD
2018

MENU I

PARA COMPARTIR

Queso Manchego
Paté de Corvina

Tosta de Lomos de Sardina Marinado sobre Alboronía
Bricks de Queso, Puerros y Bacon al Pedro Ximénez
Merluza en Tempura y Mayonesa de Eneldo
Salteado de Setas y Gambones con Huevos Estrellados

INDIVIDUAL

Calamar Relleno de Atún Guisado en su Tinta
acompañado de Pasta Salteada y Ali-oli Negro
o
Carrillada Ibérica al Oloroso y Patatas Bastón

POSTRE

Surtido de Postres Caseros

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Tinto de Verano, Refrescos,
Vino Blanco de Mesa, Vino Tinto Crianza Rioja, Vino Rosado Lambrusco.

Precio por persona: 26.00 € IVA INCLUIDO

Las consumiciones incluidas en el menú serán las servidas en mesa, una vez sentados todos los comensales, desde el comienzo del almuerzo o cena hasta los postres. Las consumiciones en barra previas o posteriores al almuerzo o cena no están incluidas.



BAR TERRAZA

NAVIDAD
2018

MENU II

PARA COMPARTIR

Ensaladilla de Pulpo
Tataki de Atún de Almadraba Macerado en Salsa Teriyaki
Langostinos Tigre Cocidos
Mini Brochetas de Cordero al Estilo Andalusi
Lagrimitas de Ternera Milanesa
acompañada de Emulsión de Mostaza Dijon
Revuelto de Gulas y Langostino

INDIVIDUAL

Lomo de Merluza en Salsa Verde con Arroz Salvaje Salteado
o
Rulada de Ibérico Rellena de Espinacas, Pasas y Piñones
acompañada de Patatas Panaderas

POSTRE

Surtido de Postres Caseros

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Tinto de Verano, Refrescos,
Vino Blanco de Mesa, Vino Tinto Crianza Rioja, Vino Rosado Lambrusco.

Precio por persona: 29.00 € IVA INCLUIDO

Las consumiciones incluidas en el menú serán las servidas en mesa, una vez sentados todos los comensales, desde el comienzo del almuerzo o cena hasta los postres. Las consumiciones en barra previas o posteriores al almuerzo o cena no están incluidas.



BAR TERRAZA

NAVIDAD
2018

MENU III

PARA COMPARTIR

Ensalada de Pimientos Asados con Langostinos y Aguacate
Corneit de Salmón, Crema de Queso y Eneldo
Jamón Ibérico de Bellota
Saquitos de Morcilla de Burgos y Miel
Daditos de Mero al Limón
Bacalao Dorado

INDIVIDUAL

Lomito de Gallo a la Marinera y Patatas al Limón
o
Solomillo de Ibérico al Queso Manchego
con Patatas Bastón y Salteado de Verduras

POSTRE

Surtido de Postres Caseros

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Tinto de Verano, Refrescos,
Vino Blanco de Mesa, Vino Tinto Crianza Rioja, Vino Rosado Lambrusco.

Precio por persona: 32.00 € IVA INCLUIDO

Las consumiciones incluidas en el menú serán las servidas en mesa, una vez sentados todos los comensales, desde el comienzo del almuerzo o cena hasta los postres. Las consumiciones en barra previas o posteriores al almuerzo o cena no están incluidas.



BAR TERRAZA

NAVIDAD
2018

MENU IV

PARA COMPARTIR

Tartar de Salmón sobre Guacamole
Esferas de Queso de Cabra, Nueces y Membrillo
Tosta de Ibérico Asado, Compota de Manzana y Emmental Gratinado
Bricks de Langostino y Salsa Romesco
Buñuelos de Corvina y Alga Kombu,
acompañados de Reducción de Vino Blanco y Miel
Revuelto de Berenjenas y Jamón

INDIVIDUAL

Lomo de Bacalao Confitado en Aceite de Tomillo y Patatas Encebolladas
o
Tataki de Presa con Vinagreta Oriental y Pistacho
acompañado de Wok de Verduras y Patatas Bastón

POSTRE

Surtido de Postres Caseros

BODEGA

Agua Mineral, Cerveza, Tinto de Verano, Refrescos,
Vino Blanco de Mesa, Vino Tinto Crianza Rioja, Vino Rosado Lambrusco.

Precio por persona: 35.00 € IVA INCLUIDO

Las consumiciones incluidas en el menú serán las servidas en mesa, una vez sentados todos los comensales, desde el comienzo del almuerzo o cena hasta los postres. Las consumiciones en barra previas o posteriores al almuerzo o cena no están incluidas.

