

Halloween

CENA BUFFET

31 DE OCTUBRE · DE 20H A 22.30H

¡Una noche terrorífica!

...

ENTRANTES

Surtido de embutidos
 Tabla de quesos nacionales e internacionales con confituras
 Empanada de atún y verduras
 Buffet de crudités y ensaladas variadas
 Degustación de mariscos cocidos y tres salsas
 Crema y sopa de pescado y marisco

PRINCIPALES

Pavo rustido al horno con frutos secos
 Cordero lechal asado al estilo de Castilla
 Garret de ternera confitada a baja temperatura con setas de cardo
 Dorada de costa horneada con aceite y guindilla sangrienta
 Lomo de salmón con sésamo negro y limón
 Parrillada de verduras y hortalizas con olivada negra
 Patatas torneadas al gratén con queso parmesano
 Canelón de carrillada con su jugo de asado
 Salteado de hortalizas tricolor en salsa de soja al wok

ESTACIÓN EN VIVO

Selección de nuestras mejores carnes y pescados elaborados a la vista del cliente

POSTRES

Frutas naturales, postres, mousses y dulces

40€

Precio por persona · IVA/IGIC incluido
 Bodega y Bebidas (no incluidas)



Infantil

ENTRANTES

Pasta con salsa boloñesa
 Pasta con salsa carbonara
 Arroz a la cubana
 Sopa con fideos

PRINCIPALES

Croquetas de jamón
 Nuggets de pollo
 Salchichas salteadas
 Hamburguesa mixta
 Escalopa de pollo
 Merluza a la romana
 Patatas fritas
 Verduras mixtas salteadas

POSTRES

Frutas naturales, postres,
 mousses y dulces

15€

por niño/a (hasta los 11 años incluidos)
 IVA/IGIC incluido · Bebidas (no incluidas)

Halloween

DINNER BUFFET

OCTOBER 31ST · FROM 8PM TO 10:30PM

A spooky night!

...

STARTERS

Assortment of charcuterie
National and international cheese board with jams
Tuna and vegetable pies
Buffet of crudités and assorted salads
Tasting menu of cooked seafood and three sauces
Fish and seafood cream and soup

MAINS

Roast turkey with dried fruits and nuts
Suckling lamb roasted Castilian-style
Veal shank confit at low temperature with cardoons
Baked sea bream with oil and bloody chilli peppers
Salmon tenderloin with black sesame and lemon
Grilled vegetables with black olives
Baked potatoes au gratin with parmesan cheese
Pork cheek cannelloni with roast juice
Wok-fried tricolour vegetables in soy sauce

LIVE STATION

Selection of our best meats and fish prepared in front of the customer

DESSERTS

Natural fruits, desserts, mousses and sweets

40€

Price per person · VAT/IGIC included
Cellar & Drinks (not included)



Children

STARTERS

Pasta with bolognese sauce
Pasta with carbonara sauce
Cuban rice
Noodle soup

MAINS

Ham croquettes
Chicken nuggets
Sautéed sausages
Mixed hamburgers
Chicken escalope
Roman fried hake
French fries
Sautéed mixed vegetables

DESSERTS

Natural fruits, desserts,
mousses and sweets

15€

per child (up to and including 11 years old)
VAT/IGIC included · Drinks (not included)