

Halloween

MENÚ DE CENA

31 DE OCTUBRE · DE 20H A 22H

MORDISCOS Y SORBOS

Cóctel de bienvenida

APERITIVO

Croqueta de jamón ibérico

PARA SACAR LOS VAMPIROS MÁS HAMBRIENTOS

Crema de calabaza del país con shiitake salteados y escamas de queso parmesano

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Costillar a baja temperatura sobre ricotta de patatas y espinacas

o

Dorada de costa horneada con aceite y guindilla

POSTRE SANGRIENTO

Tarta de queso al horno con coulis de frutos rojos

40€

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

Menú infantil

...

MORDISCOS Y SORBOS

Cóctel de bienvenida

APERITIVO

Croqueta de jamón ibérico

PARA SACAR LOS VAMPIROS MÁS HAMBRIENTOS

Wok de fideos con shiitake salteados y pollo

PARA CHUPARSE LOS DEDOS

Lomo asado sobre ricotta de patatas

POSTRE SANGRIENTO

Flan de queso al horno con coulis de frutos rojos

15€

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

Halloween

DINNER MENU

OCTOBER 31ST · FROM 8PM TO 10PM

BITES AND SIPS

Welcome reception

APPETISER

Iberian ham croquettes

TO BRING OUT THE HUNGRIEST VAMPIRES

Cream of spanish pumpkin soup with sautéed shiitake and parmesan cheese flakes

FINGER-LICKIN' GOOD

Low-temperature rack over potato and spinach ricotta

or

Baked sea bream with oil and chili peppers

BLOODY DESSERT

Baked cheesecake with red berry coulis

40€

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

Children's menu

...

BITES AND SIPS

Welcome reception

APPETISER

Iberian ham croquettes

TO BRING OUT THE HUNGRIEST VAMPIRES

Noodle wok with sautéed shiitake and chicken

FINGER-LICKIN' GOOD

Roast pork loin on potato ricotta

BLOODY DESSERT

Baked cream cheese flan with red fruit coulis

15€

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