

MENÚ SIROCCO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRIOS: - Cucuruchos de snack variados - Árbol de frutas con queso - Milhojas suecas de salmón y eneldo - Tartar de berberechos con encurtidos - Espuma de aguacate con gambas y petazeta - Piruleta a los tres quesos con pipas - Botellín de salmorejo de bogavante - Cesta de quesos con picos de Jerez - Lingotes de foie sobre pan genovés - Inocente de espuma de jamón - Brocheta caprese al pesto rojo.

CALIENTES: - Gyozas de pollo con verdura - Canelones crujientes de pato - Nuestro mejillón tigre - Mini pitas de cordero con salsa cajún - Saquitos de marisco con salsa tártara - Torpedo de langostino con salsa romesco - Caramelito de trigueros y gambas.

SHOW COOKING: - Burritos de cochinita pibil - Tempura de verduras - Brochetas de solomillo y setas - Huevos fritos de codorniz.

PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón con brochetita de frutas.

PESCADO

- Merluza a la marinera estilo bermeo con gambas, almejas y patatitas al vapor.

SORBETE DE LIMÓN / MANDARINA / MOJITO

CARNE

- Solomillo a la parrilla de carbón con pastel de patata, calabacín relleno y una fina salsa de pimienta a elección.

BEBIDAS

- Gran vino blanco afrutado de rueda.
- Vino tinto rioja Viña Real (CVNE).
- Cerveza, agua mineral y refrescos.
- Licor de manzana, melocotón, hierbas, orujo, pacharán, brandy Magno.

POSTRES

- Tarta Real.
- Biscuit de Helado con Chocolate caliente.
- Delicias de Chocolate.
- Tejas de Almendra.
- Café e infusiones.
- Aria Brut Nature (Segura Viudas)

PRECIO: 112,30 €. (10% IVA no incluido).

- Válido hasta el 31 Diciembre 2020