

Menú Grupos 01

APERITIVO

Mix de rollitos primavera estilo indio de vegetales y de pollo
Assorted spring rolls, vegetarians and chicken.

ENTRANTES A ELEGIR

Ensalada Cesar estilo Tanino con beicon y pollo marinado
Caesar salad Tanino style with bacon and marinate chicken

-

Gnoquis caseros gratinados con muselina de tomate y albahaca
Homemade gnocchi gratin with tomato and basil mousseline.

PRINCIPAL A ELEGIR

Curry Madrás de pollo con arroz pillau
Chicken curry Madras whit pillau rice

Salmón marinado con salsa Teriyaki acompañado de verduras a la parrilla
Teriyaki salmon with grilled vegetables.

Secreto ibérico cocinado a baja temperatura, servido con pastel de patata y salsa mostaza
Iberian secret at low temperatura served with potato cake and mustard sauce.

POSTRES

Tarta de queso casera con mermelada de albaricoque
Homemade Cheesecake with apricot jam.

30,00 € + IVA

Las bebidas que incluye este menú son: cerveza de barril Mahou 5*; Vino blanco, tinto y rosado de la casa; agua con y sin gas, refrescos. Las bebidas están incluidas el tiempo que dure la cena (1:30 hs aprox.).

El paquete de bebida Premium supone un incremento de 5€ al precio del menú y consiste en: cerveza de barril mahou5* y Carlsberg, Vino tinto Monteabellon 5 meses (Ribera del Duero), Vino blanco Viña Cimbrón (sauvignon blanc), Rosado Ramón Bilbao.

33€ IVA incluido