

# Menús

## A compartir

(Cada 4 personas)

Ensaladilla rusa  
Croquetas de jamón serrano  
'Papas Bravas': patatas gajo con mayonesa de chile chipotle y huevas de arenque ahumadas  
Mejillones en salsa de curry verde con cebolla encurtida y noodles fritos  
Fideos tostados con langostinos y mayonesa de kimchee

## Individual

Lomo de dorada con crema de guisantes y tomate concasse  
Costillar de cerdo, sin huesos, con salsa BBQ cítrica y crema de maíz picante

## Postre

Cheese cake  
Café

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos

35€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menús

## A compartir

(Cada 4 personas)

Ensaladilla rusa

Ensalada templada de verduras asadas,  
queso de cabra y salsa romescu

Gyozas de gambas y verduras,  
con kétchup japonés

Flamenquín clásico, con jamón serrano,  
queso manchego y mayonesa de albahaca

Arroz negro de langostinos y choco

## Individual

Lomo de lubina con pak choi y sopa castellana  
Carrillera de cerdo glaseada con patata en adobillo

## Postre

Tiramisú  
Café

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco,  
vino tinto y refrescos

37€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menús

## A compartir

(Cada 4 personas)

Ensalada C&C, con verduras marinadas, pollo asado y mix de lechugas

Tartar de tomates crudos, secos y asados con crema de cebolla y yema de huevo en salazón

Buñuelos de queso de cabra y bacalao, con su piel como un torrezno

Gyozas de gambas y verduritas, con kétchup japonés

Fideos tostados con langostinos y mayonesa de kimchee

## Individual

Corvina asada con falso risotto de patata al romero

Solomillo de cerdo con pera al vino tinto y patata cremosa

## Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla  
Café

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos

40€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menús

## A compartir

(Cada 4 personas)

Queso añejo de leche cruda de oveja

Ensalada templada de verduras asadas y queso de cabra,  
con salsa romescu

Mejillones al curry verde con cebolla encurtida y noddles fritos

Croquetas de jamón serrano

Risotto de setas al parmesano con caldo de jamón ibérico

## Individual

Lomo de bacalao con su pilpil gratinado y pisto dulce

Magret de pato con puré de manzanas  
y tomates cherry marinados

## Postre

Estofado de frutos rojos con chocolate y albahaca  
Café

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco,  
vino tinto y refrescos

45€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menús

## A compartir

(Cada 4 personas)

Jamón ibérico 100% bellota

Tartar de tomates crudos, secos y asados con crema de cebolla y yema de huevo en salazón

Ensalada templada de verduras asadas y queso de cabra, con salsa romescu

Langostinos fritos al estilo Thai con ensalada de verduras marinadas

Huevo trufado con panaché de setas y patata cremosa

## Individual

Lomo de merluza con gazpachuelo de coco y zanahoria vichy

Pluma de cerdo ibérico con pesto rojo y espárragos a la parrilla

## Postre

Yogurt de maracuyá con ganache de chocolate blanco y bizcocho de pistacho

Café

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos

50€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menús A compartir

(Cada 4 personas)

Queso añejo de leche cruda de oveja

Jamón ibérico 100% bellota

Ensalada de pato confitado con brotes de espinacas y  
vinagreta de mango

Pata de pulpo cocida y a la parrilla con un toque  
cítrico y patata cremosa

Risotto de setas al parmesano con caldo de jamón  
ibérico

## Individual

Lomo de atún a la parrilla con verduras  
de temporada al wok

Lomo de vaca con patatas gajo y pimientos del  
padrón

## Postre

Tarta tatin de manzana con chantilly y granizado  
de manzana ácida  
Café

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco,  
vino tinto y refrescos

55€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menú cóctel

## A compartir

Cuenco de ensaladilla rusa con  
ventresca de atún

Vasito de porra antequerana  
con gambón a la llama

Gyozas de gambas y verduritas  
con kétchup japonés

Satay de pollo con salsa de  
cacahuets y piña

Mini hamburguesa de buey

Dados de brownie de chocolate  
y nueces con helado de vainilla

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco,  
vino tinto y refrescos

*25€/ persona*

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

INVIERNO 2019



# Menú cóctel

## A compartir

Cuenco de ensaladilla rusa con  
ventresca de atún

Tosta de tartar de tomates crudos, secos  
y asados con yema de huevo en salazón

Rollitos de presa con rucula  
y queso manchego

Mini patatas bravas, rellenas de  
mayonesa de chile chipotle y  
huevas de arenque ahumadas

McRib, mollete de costilla de cerdo a la  
barbacoa con crema de maíz

Croquetas de jamón serrano

Chupitos de sorbete de mojito

Mini cheese cakes

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino  
tinto y refrescos

30€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

2019





# Menú cóctel

## A compartir

Ceviche de merluza servido en una hoja de lechuga

Poke de tiburón con crema de aguacate  
y ensalada de wakame

Tosta de tartar de tomates crudos, secos y asados  
con yema de huevo en salazón

Vasito de porra antequerana con gambón a la llama

Satay de pollo con salsa de cacahuets y piña

Mini patatas bravas, rellenas de mayonesa de chile  
chipotle y huevas de arenque ahumadas

Fideos tostados con langostinos y  
mayonesa de kimchee

Mini hamburguesa de buey

Dados de brownie de chocolate y nueces con helado  
de vainilla

Piña colada con sorbete de limón

\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino  
tinto y refrescos

40€/ persona

BAJO RESERVA PREVIA DE AL MENOS UNA SEMANA

2019

