



Descubre todas las propuestas que te ofrecemos en  
nuestros menús con productos de temporada.  
Comedores con vistas al mar ideales para todo tipo de  
Eventos & Celebraciones.

*Temporada 2019*

## ENTRANTES

- SURTIDO DE TOSTITAS (PALETA, VENTRESCA, RULO DE CABRA).
- RAXO DE PULPO A LA PLANCHA CON ESPUMA DE PATATA Y PIMENTÓN DE LA VERA.
  - SALPICÓN DE LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MÓDENA.
- MILHOJAS DE VERDURAS CON PALETA IBÉRICA Y GRATINADO DE PARMESANO.
- BROCHETA DE PULPO Y LANGOSTINOS CON ESPUMA DE PATATA Y ACEITE VERDE DE AJO.
- ENSALADA DE JAMÓN DE PATO CON RULO DE CABRA Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS.
  - VIEIRAS AL HORNO.
- TOSTA DE LACÓN Á FEIRA CON QUESO DE ARZÚA GRATINADO.
- HOJALDRE DE VERDURAS DE TEMPORADA CON PALETA IBÉRICA Y PARMESANO.
  - MONTADITO DE FOIE CON PALETA IBÉRICA Y RULO DE CABRA.
- ENSALADA DE VENTRESCA CON PIQUILLOS Y TOMATITOS CHERRY.
- ENSALADA TEMPLADA DE ZAMBURIÑAS Y LANGOSTINOS CON VINAGRETA DE MÓDENA.

## PESCADOS

- DORADA A LA PLANCHA CON ENSALADA.
- LUBINA A LA PLANCHA CON MILHOJAS DE VERDURAS.
  - BACALAO AL HORNO CON PATATAS PANADERA.
- RODABALLO AL HORNO CON SALTEADO DE SHITAKE.
  - LOMO DE ATÚN CON PATATAS PANADERAS.

## CARNES

- CARRILLERAS IBÉRICAS ESTOFADAS EN MENCÍA.
- CODILLO DE CERDO ASADO EN SU JUGO CON PATATAS ASADAS.
  - LAGARTOS DE CERDO IBÉRICO.
- CROCA A LA PLANCHA CON PIQUILLOS, TRIGUEROS Y PATATAS ASADAS.
  - ENTRECOTTE DE TERNERA CON PIMIENTOS ASADOS.
  - CONFIT DE PATO ASADO CON PATATAS AL ROMERO.

# POSTRES

- BOMBA DE CHOCOLATE NEGRO CALIENTE CON HELADO DE YOGURT Y FRUTOS ROJOS.
- CREMOSO DE ARROZ CON LECHE Y HELADO DE DULCE DE LECHE.
- PIÑA CONFITADA A LA VAINILLA CON HELADO DE COCO.
- TARTA DE QUESO FRIA CON CONFITURA DE FRESAS.