

MENU 1

1º PLATO

- Ensalada de queso de cabra con vinagreta de miel y frutos secos.
- Pimientos del padrón
- Croquetas caseras de jamón ibérico

2º PLATO

CARNE

- Paletilla de cordero al horno de leña con verduras salteadas y cebollas caramelizadas

PESCADO

- Bacalao gratinado al ali-oli con costra de frutos secos y pisto de verduras.

POSTRE

- Texturas de chocolate.

BODEGA

- Vino blanco.
- Vino tinto.
- Refrescos y aguas.
- Cervezas

PRECIO POR PERSONA: 38 EUROS POR PERSONA.

MENU 2

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de espinacas con beicon salteado, fruta fresca y vinagreta de naranja

Carpaccio de carne asada con manzana y mostaza a la miel.

2º PLATO (A ELEGIR ENTRE CARNE O PESCADO)

CARNE.

.Entrecot de ternera con patatas, ajos, pimientos fritos y salteado de verduras

PESCADO

Lomo de salmón con verduras salteadas con salsa de soja y guacamole

POSTRE

Tarta de queso con crema de naranja y sorbete de frambuesa.

BODEGA.

Vino blanco y tinto.

Refrescos y aguas.

Cervezas.

PRECIO 36 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO.

MENU 3

ENTRANTES:

- Ensalada ibicenca.
- Tabla de embutidos con pan con tomate.
- Carpaccio de pulpo con emulsión de ajo y aceite de pimentón

2º PLATO:

CARNE

- Carrillera de ibérico confitada a baja temperatura, cremoso de patata, dados de piña y jugo de carne.

PESCADO

- Lomo de merluza en salsa verde con navajas y verduras al vapor

POSTRE

- Tarta de limón y merengue con crema de albahaca.

BODEGA

- Vino blanco
- Vino tinto
- Refrescos y aguas
- Cerveza.

PRECIO POR PERSONA: 36 EUROS IVA INCLUIDO

MENU 4

ENTRANTES (A COMPARTIR)

- Ensalada de pimientos asados con bacalao desmigado.
- Mejillones escabechados caseros.
- Fajitas de pollo al estilo mejicano con guacamole y salsa de tomate casero

2º PLATO

- Surtido de carnes asadas al horno de leña (ternera, cordero, cerdo y pollo) con su guarnición de patata a la ibicenca con ajo, pimiento frito, salteado de champiñones y confitura de cebolla.

POSTRE

- Cremoso de queso con membrillo, galleta de almendra y helado de frambuesa.

BODEGA

- Vino blanco.
- Vino tinto.
- Refrescos y aguas.
- Cervezas

PRECIO POR PERSONA: 35 EUROS POR PERSONA IVA INCLUIDO

MENU 5

ENTRANTES (A COMPARTIR)

- Ensalada de tomate con aguacate, albahaca, manzana y nueces.
- Salmon marinado con tomate, cítricos, salsa de soja y mostaza antigua

2º PLATO

- Parrillada de carne acabada al horno de leña, acompañada de patata frita al estilo ibicenco y salteado de verduras fresca.

POSTRE

- Cremoso de chocolate blanco con helado de frambuesa.

BODEGA

- Vino blanco.
- Vino tinto.
- Refrescos y aguas.

PRECIO POR PERSONA: 29 EUROS IVA IVA INCLUID