

# MENÚ GRUPOS 01

## MENÚ A MESA COMPLETA

### APERITIVO DE CORTESÍA

Aperitivo del cheff by *Rosendo Caelles*

### ENTRANTES A COMPARTIR

Tosta de pan de cristal con anchoa de L'Escala

Ensalada de queso de cabra con nueces y vinagreta de mostaza y miel

Patatas bravas 4R

Mejillones 'al Vapor' o 'salsa Marinera'

### PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Lingote de meloso de ternera con patata gratinada y salsa de vino tinto  
o

Rodaballo al horno con su guarnición

### POSTRE

Crep de chocolate con helado de vainilla

Copa de Cava Brut Nature

### BEBIDA

Agua 4R 'Osmotizada' (0,50 lt. por persona)

café, cortado o infusión

**45,00 €**  
IVA Incluido

# MENÚ GRUPOS 02

MENÚ A MESA COMPLETA

## APERITIVO DE CORTESÍA

Aperitivo del cheff by *Rosendo Caelles*

## ENTRANTES A COMPARTIR

Surtido de ibéricos y pan de cristal con tomate

Patatas bravas 4R

Calamares a la andaluza con pimientos del Padrón y mahonesa de cítricos

Almejas ' a la plancha ' o ' salsa Marinera '

## PLATO PRINCIPAL (a escoger)

Cordero asada a la Segoviana con patata panadera

o

Suquet de pescado y marisco

## POSTRE

Sopa de fresas con sorbete de mojito

Copa de Cava Brut Nature

## BEBIDA

Agua 4R 'Osmotizada' (0,50 lt. por persona)

café, cortado o infusión

**50,00 €**

IVA Incluido