



## MENÚ

### PARA EMPEZAR

“Coca de tomate Fernando”

Taco de panceta a baja temperatura con aguacate, cítricos y vegetales

Raviolis de pan con huevo, pimiento verde y sardina ahumada

“Pam Pam Orellut” canelón de blanco y negro gratinado con parmesano

### PARA CONTINUAR (uno a elegir)

Paletilla de cordero a baja temperatura con su jugo reducido con hierbas frescas

Corvina fresca con jugo de guiso de calamares reducido

Arroz meloso marinero

### ALGO DULCE

Sinfonía de postres

“Carajillo de ron, chocolate caraibe y cheesecake”

El menú solo se servirá por mesa completa

El menú consta de la degustación de todos los platos

Las bebidas que se tomen antes de empezar la comida o cena y después de los segundos no están incluidas

Bebidas: agua, refresco, cerveza de barril y vinos selección del sumiller

Los licores y carajillos no están incluidos

**PRECIO 55€ IVA NO INCLUIDO**

**PRECIOS SUJETOS A CUALQUIER VARICIÓN DE PRECIOS DE MATERIAS PRIMAS**



## MENÚ

### PARA EMPEZAR

“Coca de tomate Fernando”

Raviolis de pan con huevo, pimiento verde y sardina ahumada

“Pam Pam Orellut” canelón de blanco y negro gratinado con parmesano

### PARA CONTINUAR (uno a elegir)

“Arroz Tee” sapia, gamba y tirabeque

O

Arroz de fondo ibérico con secreto, verduritas y setas

### ALGO DULCE

Sinfonía de postres

“Carajillo de ron, chocolate caraibe y cheesecake”

El menú solo se servirá por mesa completa

El menú consta de la degustación de todos los platos

Las bebidas que se tomen antes de empezar la comida o cena y después de los segundos no están incluidas

Bebidas: agua, refresco, cerveza de barril y vinos selección del sumiller

Los licores y carajillos no están incluidos

**PRECIO 50€ IVA NO INCLUIDO**

**PRECIOS SUJETOS A CUALQUIER VARICIÓN DE PRECIOS DE MATERIAS PRIMAS**