

MENÚ PARA GRUPOS

(Valido para mínimo cuatro personas)

MENÚ 1

PLATOS PARA COMPARTIR

Cogollos de Tudela con salmón y gambas
Croquetas de jamón
Patatas con salsa brava
Mejillones a la marinera

SEGUNDOS PLATOS

(uno a escoger)

Dorada al Orio
Romesquet de merluza
Longaniza de la Alforja
Fideuá con gambas *
Paella marinera *
Arroz negro *
Entrecot con salsa de ceps (supl. 4€)
Solomillo de ternera con salsa de ceps (sup. 9€)

*arroz y fideuá mínimo 2 personas

POSTRES

(uno a escoger)

Torrija con crema inglesa
Sorbete de frutas con coulis de frambuesa
Filiberto (iogurt con helado de nata y coulis de frambuesa)
Helado al gusto
Piña natural

Vino negro D.O. Tarragona
Solimar Muller Crianza

Vino blanco D.O. Tarragona
Ipsis Chardonnay

Pan, agua y cafés

35€
por persona

MENÚ 2

PLATOS PARA COMPARTIR

Torreznos de Soria
Tomate rosa, cebolla y ventresca
Chipirones a la andaluza
Carpaccio de bacalao con tomate natural
Mejillones a la marinera

SEGUNDOS PLATOS

(uno a escoger)

Meluzá a la marinera
Lubina al Orio
Entrecot a la plancha con salsa de ceps
Paella marinera o Arroz negro *
Romesquet de rape (supl. 4€)
Arroz meloso con bogavante (supl. 4€) *
Suprema de rodaballo a la marinera (supl. 4€)
Solomillo de ternera con salsa de ceps (supl. 4€)

*arroz y fideuá mínimo 2 personas

POSTRES

(uno a escoger)

Pastel de chocolate Sacher
Torrija con crema inglesa
Sorbete de frutas con coulis de frambuesa
Pastel de queso con frutos rojos
Valenciano (zumo de naranja natural y helado de vainilla)

Vino negro D.O. Rioja
Cueva de Lobos Crianza

Vino blanco D.O. Rueda
Afortunado Verdejo

Pan, agua y cafés

40€
por persona

MENÚS PER A GRUPS

(Vàlid per a un mínim quatre persones)

MENÚ 1

PLATS PER A COMPARTIR

Cabdells de Tudela amb salmó i gambes
Croquetes de pernil
Patates amb salsa brava
Musclos a la marinera

SEGONS PLATS (un a escollir)

Orada a l'Orio
Romesquet de lluç
Llonganissa de l'Alforja
Fideuà amb gambes *
Paella marinera *
Arròs negre *
Entrecot amb salsa de ceps (supl. 4€)
Filet de vedella amb salsa de ceps (supl. 9€)
*arròs i fideuà mínim 2 persones

POSTRES

(un a escollir)

Torrija amb crema anglesa
Xarrup de fruites amb coulis de gerds
Filiberto (iogurt amb gelat de nata i coulis de gerds)
Gelat al gust
Piña natural

Vi negre D.O. Tarragona
Solimar Muller Criança
Vi blanc D.O. Tarragona
Ipsis Chardonnay

Pa, aigua i cafès

35€
per persona

MENÚ 2

PLATS PER A COMPARTIR

Torreznos de Soria
Tomàquet rosa, ceba i ventresca
Calamarsons a l'andalusa
Carpaccio de bacallà amb tomàquet natural
Musclos a la marinera

SEGONS PLATS (un a escollir)

Lluç a la marinera
Llobarro a l'Orio
Entrecot a la planxa amb salsa de ceps
Paella marinera o Arròs negre *
Romesquet de rap (supl. 4€)
Arròs melós amb llamàntol (supl. 4€)*
Suprema de turbot a la marinera (supl. 4€)
Filet de vedella amb salsa de ceps (supl. 4€)
*arròs i fideuà mínim 2 persones

POSTRES

(un a escollir)

Pastís de xocolata Sacher
Torrija amb crema anglesa
Xarrup de fruites amb coulis de gerds
Pastís de formatge amb fruits vermells
Valencià (suc de taronja natural amb gelat de vainilla)

Vi negre D.O. Rioja
Cueva de Lobos Crianza
Vi blanc D.O. Rueda
Afortunado Verdejo

Pa, aigua i cafès

40€
per persona

MENUS FOR GROUPS

(Valid for a minimum of four people)

MENU 1

STARTES TO SHARE

Lettuce hearts w/ smoked salmon and prawns
Ham croquettes
Fried potatoes with brava sauce
Mussels with marinera sauce

MAIN COURSE

(choose one)

Gilthead with Orio sauce
Hake Romesquet
Sausage from Alforja
Fideuá with prawns *
Seafood paella *
Black rice *

Grilled beef entrecot w/ mushroom sauce (supl.4€)
Beef tenderloin w/ mushroom sauce (supl.9€)

*rice and fideuá minimum 2 people

DESSERT

(choose one)

"Torrija" with custard
Fruit sorbet with raspberry coulis
Filiberto (yoghurt with cream, ice cream and raspberry coulis)
Ice cream
Natural pineapple

Red wine D.O. Tarragona
Solimar Muller Crianza

White wine D.O. Tarragona
Ipsis Chardonay

Bread, water and coffes

35€
per person

MENU 2

STARTES TO SHARE

Torreznos de Soria
Pink tomatoe onion and tuna belly
Breaded baby squid rings
Cod carpaccio with natural tomatoes
Mussels with marinera sauce

MAIN COURSE

(choose one)

Sea bass with Orio sauce
Grilled beef entrecot with mushroom sauce
Sea food paella or Black rice *
Monkfish Romesquet (supl. 4€)
Creamy rice with lobster (supl. 4€) *
Suprem turbot with marinera sauce (supl. 4€)
Beef tenderloin with porcini sauce (supl. 4€)
Baked lamb carré (supl. 6€)
Beef tenderloin w/ mushroom sauce (supl. 4€)

*rice and fideuá minimum 2 people

DESSERT

(choose one)

Sacher cake
"Torrija" with custard
Fruit sorbet with raspberry coulis
Chesse cake with berries
Valenciano (orange juice with vainilla ice cream)

Red wine D.O. Rioja
Cueva de Lobos Crianza

White wine D.O. Rueda
Afortunado Verdejo

Bread, water and coffes

40€
per person