



Menú de cóctel con estaciones

Precio: 155,00€

Selección de aperitivos fríos y calientes

Chupitos de salmorejo
Delicias de ortiguillas
Tortillitas de camarones
Satay de pollo al curry con leche de coco y lima
Croquetas de puchero
Carrillada melosa de cerdo ibérico con frutos secos
Rollito de primavera con salsa dulce-picante

Estación barbacoa

Algo fresquito: Ensalada de repollo y zanahoria y ensalada de patata y crujiente de beicon
Sus crujientes: Bocaditos de queso, alitas de pollo crujiente, aros de cebolla, aros de berenjenas
Del grill: Mini hamburguesa con salsa barbacoa, piruletas de choricitos, brochetitas de pollo, secreto ibérico, filet mignon, dados de salmón, brochetitas de langostinos, mazorquitas de maíz baby, atata asada y pimientos asados y del horno patatas gratén con queso

Estación mediterránea completa

Algo fresquito: Ensalada César y tomate con mozzarella
Selección de ibéricos y quesos
Selección de panes
Selección de arroces: Paella de marisco y paella mixta de verduras con pollo y conejo

Estación dulce

Selección de latas con postres

Bodega

Vino blanco viñas del vero D. O Somontano

Royal Hideaway Sancti Petri

Vino tinto viñas del vero D. O Somontano

Cava freixenet vintage reserva brut

Agua, refrescos, cerveza y café

Precio por persona: 133,00 euros + 22,00 euros (2 horas de barra libre).