

## MENÚ ADULTO

### A COMPARTIR

- Selección de ibéricos de Guijuelo y queso de oveja.
- Langostinos de Sanlúcar y gambas de Huelva cocidas en agua de mar.
- Pastel de rape y pescado de roca, salsa cóctel, endivias y vinagreta de granada con pistachos.
- Almejas con alcachofas y guisantes frescos en salsa verde de codium.

### INDIVIDUAL

- Lomo de bacalao con sus cocochas al pil pil y ajetes.
- Jarrete de ternera, parmentier de coliflor con mantequilla de caserío, jugo de Oporto, bimi y tirabeques salteados.
- Lingote de chocolate, caramelo, avellanas, frutos rojos y crema pastelera de turrón.

### RECENA

- Caldito con hierbabuena
- Molletitos variados

### BODEGA:

Cerveza, refrescos, agua mineral, vino blanco (Tres Pilares Verdejo), vino tinto (Jardín de la Emperatriz, Rioja).

Cava, uvas de la suerte y barra libre



## MENU INFANTIL MATALASCAÑAS

### APERITIVO: (Plato individual)

- Jamón ibérico y queso
- Empanada de bonito
- Langostinos cocidos en agua de mar
- Ensaladilla rusa de gambas
- Croquetas de Jamón
- Fingers de pollo caseros

### PRINCIPAL:

- Escalopines de solomillo empanados con patatas fritas

### POSTRE:

- Bizcocho de chocolate templado con Helado de vainilla

### BEBIDA:

Agua Mineral, Zumos y Refrescos

