



BRONZE MENU

Starter

CHICKEN LIVER PATE

RED ONION AND CRANBERRY MARMALADE AND HERB TOASTS

or

CRISPY FILO WRAPPED PRAWNS

SWEET CHILI AND MANGO DRESSING

or

TOMATO & MOZZARELLA SALAD ✓

FRESH BASIL AND BALSAMIC REDUCTION

Main Course

GRILLED CHICKEN BREAST SUPREME

WHITE WINE AND TARRAGON SAUCE, CREAMED POTATOES AND SEASONAL VEGETABLES

or

FILLET OF HAKE

PIL PIL CHERRY TOMATO AND FRESH HERB SAUCE, BABY NEW POTATOES, GREEN BEANS

or

STUFFED AUBERGINE ✓

ROASTED VEGETABLE RICE OVER RICH TOMATO SAUCE

Dessert

APPLE STRUDEL

VANILLA ICE CREAM

or

PROFITEROLES WITH CHOCOLATE SAUCE, FRESH STRAWBERRIES

CHANTILLY CREAM

Drinks

RED, WHITE & ROSE WINE

DRAUGHT BEER, WATER AND SOFTDRINKS

PRICE PER PERSON €54 ... IVA INCLUDED



MENÚ BRONCE

Entrada

PATÉ DE HIGADO DE POLLO

MERMELADA DE CEBOLLA ROJA Y ARÁNDANOS, TOSTAS CRUJIENTES

○

LANGOSTINOS EN MASA FILO

SALSA CHILLI DULCE Y MANGO

○

ENSALADA DE TOMATE & MOZZARELLA ✓

ALBAHACA Y REDUCCION BALSAMICO

Plato Principal

POLLO "SUPREME"

SALSA DE VINO BLANCO Y ESTRAGÓN, PURÉ DE PATATA Y VERDURAS DE TEMPORADA

○

FILETE DE MERLUZA

SALSA PIL PIL, TOMATE CHERRY Y HIERBAS FRESCAS, PATATAS NUEVAS Y JUDÍAS VERDES

○

BERENJENA RELLENA ✓

ARROZ CON VERDURAS ASADAS SOBRE UNA SALSA DE TOMATE

Postre

STUDEL DE MANZANA

HELADO DE VAINILLA

○

PROFITEROLES CON CHOCOLATE Y FRESAS

CREMA CHANTILLY

Bebidas

VINO TINTO, BLANCO Y ROSADO

CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

€54 POR PERSONA (IVA INCLUIDO)