



PLATINUM MENU

Starter

PAN FRIED SCALLOPS

DEEP FRIED CAULIFLOWER AND GARDEN PEA MOUSSELINE
OR

WHITE VEAL TONNATO

HORSERADISH CREAM AND CAPERS
OR

ITALIAN BURRATA V

RAINBOW CHERRY TOMATOES, MICRO BASIL (SERRANO HAM OPTIONAL)

Main Course

PRIME BEEF FILLET

MADEIRA JUS, DAUPHINOISE POTATOES AND GREEN ASPARAGUS
OR

FILLET OF NORDIC SALMON WITH KING PRAWNS

SPRING ONION POTATO CAKE & GARDEN PEA BUERRE BLANC
OR

ROASTED VEGETABLE WELLINGTON

CREAMED POTATOES AND BABY SPINACH

Dessert

CHOCOLATE AND VANILLA PLATTER

VANILLA CHEESECAKE, CHOCOLATE DELICE AND MORE!
OR

COFFEE PANNA-COTTA

CHOCOLATE ICE CREAM AND WARM CHOCOLATE ORANGE SAUCE

Drinks

RED, WHITE AND ROSE WINES, RIOJA
DRAUGHT BEER, WATER AND SOFTDRINKS

PRICE PER PERSON €90 ... IVA INCLUDED



MENÚ PLATINO

Entrada

VIEIRAS A LA PLANCHA

COLIFLOR FRITA Y MUSELINA DE GUISANTES

○

TONNATO DE TERNERA BLANCA

CREMA DE RÁBANO PICANTE Y ALCAPARRAS

○

BURRATA ITALIANA ✓

TOMATES CHERRY ARCOÍRIS, ALBAHACA MICROONDAS (JAMÓN SERRANO OPCIONAL)

Plato Principal

SOLOMILLO DE TERNERA

JUS DE MADEIRA, PATATAS DAUPHINOISE Y ESPÁRRAGOS VERDES

○

FILETE DE SALMÓN NÓRDICO CON LANGOSTINOS

TORTA DE PATATA CON CEBOLLINO Y BUERRE BLANC DE GUISANTES

○

WELLINGTON DE VERDURAS ASADAS ✓

PURÉ DE PATATAS Y ESPINACAS BABY

Postre

PLATO DE CHOCOLATE Y VAINILLA

TARTA DE QUESO CON VAINILLA, HELADO DE CHOCOLATE Y MUCHO MÁS

○

PANNACOTTA DE CAFÉ

HELADO DE CHOCOLATE Y SALSA TIBIA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Bebidas

VINO TINTO, BLANCO Y ROSADO RIOJA

CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA €90 IVA INCLUIDO