

PROPUESTA COMIDA "SAN JOSE".

Martes 19 de Marzo de 2019.

PRES 0719 - 200219

MENÚ SANT JOSEP.

Snacks salados y pan.

Entrantes para compartir.

Jamón ibérico y Queso manchego al romero.
Tartar de atún con verduritas de temporada, guacamole, lima, brotes frescos y salsa teriyaki.
Tosta de Secreto ibérico y boletus.
Sepión con ajillo de gambas o almejas.

Plato a elegir.

Arroz meloso de bogavante *(por encargo)*.
Entrecote de buey.
Confitte de pato con mermeladas de la abuela.
Chuletas de cordero.
Emperador a la plancha.
Bacalao con suave muselina de ajo.

Postre.

Tandem de fresas con brownie de chocolate
y helado de vainilla al bourbon.

Bebida y Bodega.

Aguas, Refrescos y Cervezas (Amstel/Amstel Oro).
Vino tinto Rioja Crianza Marques de Aldeanueva.
Vino Blanco Marques del Atrio Chardonnay – Castilla.
Cafés e Infusiones.

Precio por comensal 28.00 €uros por comensal.



ESTE ESTABLECIMIENTO CUMPLE CON LA NORMATIVA PARA EL CONTROL DE PRODUCTOS ALERGENOS, SI USTED U ALGÚN COMENSAL PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN PRODUCTO, NO DUDE EN COMUNICARLO E INTENTAREMOS ADAPTARLE EL MENÚ A SUS NECESIDADES. SI NO LO COMUNICA NO PODEMOS GARANTIZARLE ALGUN TIPO DE CONTAMINACIÓN CRUZADA DURANTE EL PROCESO DE ELABORACIÓN.

Nota.: todas las consumiciones servidas antes de la comida/cena y después del servicio del café así como los licores no están incluidos en este presupuesto, lo que de producirse se cobrarán en el acto a quien las solicite u en su defecto se incluirán en la nota final, a no ser que se especifique lo contrario.

Prohibido el consumo de cualquier producto alimentario, bebida o licor sin el consentimiento del restaurante. En caso de producirse dicho consumo se cobrará 6 eur por botella descorchada y 0.80 € por comensal en el servicio de tartas no elaboradas o suministradas por el restaurante en concepto de servicio. – disculpen las molestias-