

COMIDAS Y CENAS FERIA.

Sábado 16 (Comidas y Cenas) Domingo 17 (Comidas) y Lunes 18 (Comidas)

PRES 4219 - 031019

## MENÚ PICAETA

### Snacks salados y Pan.

Ensalada Aitana (mézclum de hojas de ensalada con crujiente de bacon, queso fresco aliñado con nuestra salsa yogur y mostaza a la miel).

Terrina de mousse de foie y mermelada de la abuela.

Tosta de escalibada con pimiento, cebolla, berenjena, bacalao y anchoa del cantabrico.

Crujiente de pollo crispy al curry ahumado.

Sepión con ajillo de gambas o almejas.

Brocheta de langostinos.

### Postre.

Torrija casera con helado de chocolate blanco y canela con galleta y lascas de chocolate.

**Precio por comensal 23.00 €uros.**

## MENÚ PLATO.

### Snacks salados y pan.

Ensalada Aitana (mézclum de hojas de ensalada con crujiente de bacon, queso fresco aliñado con nuestras salsas yogur y mostaza a la miel).

Terrina de Mousse de foie y mermelada de la abuela.

Crujiente de pollo crispy al curry ahumado.

Sepión con ajillo de gambas o almejas.

### Plato a elegir.

Chuletas de cordero.

Solomillo ibérico con crema de setas.

Entrecotte de buey + 3.00 €ur.

Confitte de pato +3.00 €ur.

Coca de Fira (por encargo).

Lomo de bacalao con suave muselina de ajo y base de verduritas.

Ventresca de atún con verduras de temporada.

### Postre.

Torrija casera con helado de chocolate blanco y canela con galleta y lascas de chocolate.

**Precio por comensal 25.00 €uros** (con suplemento si requiere).

### Bebida incluida en los dos menús

*Aguas, Refrescos y Cervezas (Amstel presión).*

*Bodega D.Belda Fontanars dels Alforins - Vino tinto Rouge Crianza - Vino Blanco Verdil*

*Cafés e Infusiones*

## MENÚ NIÑOS (hasta 12 Años)

Papas, Aceitunas y Frutos Secos – Doble burguer de pollo al plato o Nuguetts de pollo con patatas a elegir – Helado y Bebida 12.00 €ur / Niño.

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 C por comensal en el servicio de tartas no elaboradas o suministradas por el restaurante en concepto de servicio. – disculpen las molestias-