

MENU GALLOWEEN 2015

CHUPITOS PARA CONJURAR

Tartare de Atun con Aguacate y Furikake
Foie Grass Creme Brulee
Crema de Queso de Cabra con Mermelada de Tomate y Almendritas

BOCADOS DE DRUIDA

Mini Hamburguesa de Salmon Tailandes
Mini Hamburguesa de Carrillera de Ternera

ABRACADABRA

Ensalada de Queso de Cabra con Jamon de Buey, Tomate seco
y Frutos Secos con Aliño de Miel y Mostaza
Cazuelita de Gambones y Gulas al Ajillo

HECHIZOS Y BREBAJES

Saquitos de Pasta Rellenas de Speck y Queso Fontina en Salsa de Champiñones
Curry Konna con Arroz Basmati
Carrillera Iberica con Cremoso de Patata y Salsa de Oporto

FINAL FELIZ

EtonMess con Frutos de Bosque, Galletas, Merengue y Nubes

- Min. 2 personas- Imprescindible número exacto de comensales.
- Precio del menú VIP 40 euros, bodega y café incluido
- Precio del menú Estándar 30 euros sin bodega
- Los precios tienen los impuestos incluidos
- Bodega; Blanca verdeja, tinta DO Jumilla, rioja, Ribera. Cerveza, agua y refrescos