



MENÚ

ENTRANTE

Rollito crujiente de langostino con su caramelo de coral

PRINCIPAL

Cherne encebollado sobre laminado de pulpo y papa negra
o

Solomillo de cerdo ibérico con batata panadera y su crujiente en salsa de queso majorero

POSTRE

Bizcocho de fresa y frutos rojos, merengue de arándanos y Coulis casero de frambuesa

BEBIDA

Copa de vino blanco o Copa de vino tinto

Café, infusión y Petit Fours

70 €

POR PERSONA

Impuestos no incluidos



MENU

STARTER

Shrimp spring roll with its coral caramel

MAIN COURSE

Grouper with onions over an octopus laminate and black potatoes
or
Iberian pork sirloin with sweet crispy potatoe in its majorero cheese sauce

DESSERT

Strawberry and berry sponge cake, cranberry meregue and a
homemade Raspberry coulis

DRINK

Cup of white wine or Cup of red wine

Cofee

70 €

PER PERSON

Taxes not included