

El Mandil

MENU 1

Todos los platos a compartir:

Croquetas cremosas de jamón ibérico

Nuestros torreznos

Lagrimitas de pollo crujientes con salsa de mostaza y miel

Daditos de bacalao con salsa de mayonesa de soja

Huevos rotos con jamón ibérico

Surtido de postres caseros:

Tarta de queso con arándanos

Volcan de chocolate con helado de vainilla

Torrija rebozada de canela y azúcar

Tiramisú

Precio 30 € por persona (IVA INCLUIDO)

Incluye barra libre* de cerveza, vino tinto de rioja, vino blanco de rueda, refresco y agua

(*) la barra libre comienza desde el momento que estén todos los comensales en la mesa hasta que salgan todos los postres

MENU 2

Entrantes a compartir*:

Nuestro torreznos
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Ensalada de tomate con mozzarella de buffala, aceitunas negras y vinagreta de pesto
Huevos rotos con gambones al ajillo

(*) Los entrantes a compartir son 1 plato para cada 4 personas

Principales individuales a elegir:

Entrecot a la parrilla con patatas fritas caserísimas
Hamburguesa 100% vacuno con queso fundido, pimiento verde asado y cebolla crujiente
Chipirones a la plancha sobre cebolla caramelizada en su tinta

Surtido de postres caseros

Tarta de queso con arándanos
Volcan de chocolate con helado de vainilla
Torrija rebozada de canela y azúcar
Tiramisú

Precio 33 € por persona (IVA INCLUIDO)

Incluye barra libre* de cerveza, vino tinto de rioja, vino blanco de rueda, refresco y agua

(*) la barra libre comienza desde el momento que estén todos los comensales en la mesa hasta que salgan todos los postres

MENU 3

Entrantes a compartir:*

Tartar de tomate rosa con aguacate y suave vinagreta de mostaza
Nuestros torreznos
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Risotto de boletus exults y trufa con cecina de león y polvo de parmesano

(*) Los entrantes a compartir son 1 plato para cada 4 personas

Principales individuales a elegir:

Entrecot de ternera a la parrilla con patatas fritas caserísimas
Carrillera al vino tinto a baja temperatura sobre cremoso de patata
Medallón de solomillo de cerdo en salsa de queso azul
Bacalao confitado sobre cama de pimientos asados
Salmón noruego en salsa de mantequilla y limón sobre puré de patatas

Surtido de postres caseros:

Tarta de queso con arándanos
Volcan de chocolate
Torrija rebozada de canela y azúcar
Tiramisú

Precio 35 € por persona (IVA INCLUIDO)

Incluye barra libre* de cerveza, vino tinto de rioja, vino blanco de rueda, refresco y agua

(*) la barra libre comienza desde el momento que estén todos los comensales en la mesa hasta que salgan todos los postres