



## MENU -1

### **Platos individuales**

Ensalada de burrata thai y pesto.

Huevo poche con cremoso de patata y setas de temporada.

Carrilera de cerdo con salsa de trufa.

Deconstrucción de brownie con helado de chocolate.

**Bodega:** Vino Tinto glagrima sommos roble 2016, Refresco o copa de Cerveza Heineken, Agua y Café

**Precio por Persona: 26,50€ 10% iva incluido**



## MENÚ-2

### Aperitivo

Rusa thai de mejillones

Entrantes Servido por Persona

Ensalada cesar con contra muslo de pollo al jospier

Risotto de Gorgonzola con Shiitake y Ralladura de Limón

### Segundo Plato a Elegir

Merluza a la romana con agridulce de tomate y judía de kenia

o

Solomillo de Ibérico de Bellota a la Parrilla con queso de cabra y manzana verde.

### Postre

Nutella, chocolate y jengibre

**Bodega:** Vino Blanco Verdejo o Vino Tinto Rioja, Refresco



o Cerveza Heineken, Agua y Café

**Precio por Persona: 35,00€ 10% iva incluido**



## MENÚ-3

### **Aperitivo**

Rusa thai de mejillones

### **Entrantes al Centro de La Mesa**

Burrata , pesto y ensalada oriental

Risotto de gorgonzola con setas shiitake.

Ceviche de corvina con fruta de la pasión y alga wakame.

### **Segundo Plato a Elegir**

Lubina con puré roto de ajo negro y salsa menier

o

Carrilleras Estofadas con Salsa Rossini, Emulsión de Zanahoria

### **Postre**

Milhojas de Crema con Helado de Nata y Frutos Rojos



**Bodega:** Vino Blanco Verdejo o Vino Tinto Rioja, Refresco o Cerveza Heineken, Agua y Café

**Precio por Persona: 37,00€ 10% iva incluido**

### **MENÚ-4**

#### **Entrantes Servidos por Persona**

Berenjena asada con carpaccio de presa de bellota y queso ahumado

Taco de Vitello Tonnato fusión Japonesa 3.0

#### **Pescado**

Bacalao confitado con morro de cerdo y pil pil

#### **Carne**

Solomillo de Ternera con Cremoso de setas y Ragout de Trufa

#### **Postre**

Tiramisú casero con helado de café.



**Bodega:** Vino Blanco Verdejo o Vino Tinto Rioja, Refresco o Cerveza Heineken, Agua y Café

**Precio por Persona: 41,00€ 10% iva incluido**

### **MENU COCKTAILS**

Ceviche de corvina con fruta de la pasión y alga wakame

Steack tartar de ternera charra con grissini

Risotto de shiitake , gorgonzola con ralladura de limón.

Mini hamburguesita con queso provolone y mahonesa de kimchi

Niguri de atun con trufa y cebolla crujiente

Rusa thai de mejillone con mahonesa de siracha

Taco de vitello tonnato fusión japo 3.0

Tartar de salmon con soja y wasabi

Tosta de pan de arapiles a la brasa con tomate untado y jamon ibérico.



Croquetas de rabo de toro con all oli de ajo negro

Brocheta de fruta variada

Nutella ,chocolate ,genjibre

**Bodega:** Vino Blanco Verdejo o Vino Tinto Rioja, Refresco o Cerveza Heineken, Agua.

Duración del cocktail una hora y media.

**Precio por Persona: 44,00€ 10% iva incluido**

### **MENU INFANTIL**

PRIMEROS A ELEGIR:

**MACCARONES CON QUESO PARMESANO**

**ARROZ BLANCO CON TOMATE Y HUEVOS FRITOS**

SEGUNDOS A ELEGIR:

**HAMBURGUESITA DE TERNERA CON PATATAS FRITAS**





**FILETE DE POLLO EMPANADO CON PATATAS**

**MERLUZA PLANCHA CON PATATAS**

POSTRE A ELEGIR

**NUTELLA**

**HELADO ARTESANO**

**INCLUYE UN REFRESCO PAN Y AGUA**

**Precio por Persona: 12,50€ 10% iva incluido**

**Un plato y postre 9.00€ 10% iva incluido**