



MENU GALLOWEEN 2014

APERITIVOS

*POCIÓN DE BIENVENIDA
(KIR ROYAL, LICOR DE GROSELLA CON CAVA)*

DEDO FRITO

(GAMBON CRUJIENTE CON SALSABRAVA)

MANZANA ENVENENADA

(ARANCINI DE RISOTTO NEGRO RELLENO DE QUESO MOZZARELLA)

OJO DE GOBLIN EN PUMPKIN CREAM

(CREMA DE CALABAZA CON VIEIRA Y CAVIAR DE AVRUGA)

ENTRANTES

*CALDERON DE QUESO FUNDIDO
QUESO HORNEADO CON AJO Y TOMILLO*

ENSALADA GALLOWEEN

LECHUGAS VARIADAS, PIRULETAS DE POLLO CONFITADAS Y FRITAS, SALSACESAR, TOMATE CHERRY, CEBOLLA ROJA, CROUTON Y PARMESANO

AL CENTRO

*SOLOMILLO IBERICO CON DAUPHINOISE GRATIN,
SALSADIVINO DULCE Y TOMATES
CHERRYS ASADOS CON VINAGRE BALSAMICO*

POSTRES

*TORTA DE CALABAZA
CAFÉ E INFUSIONES*

- Min. 2 personas

- Imprescindible número exacto de comensales

- Se realizará el cobro de la totalidad reservada en caso de falta de asistencia

➤ Precio del menú:

- **25 euros sin bebida incluida- Impuestos incluidos**
- La totalidad de las mesas y las sillas serán retiradas después del servicio de cena para preparar la zona de fiesta.
- **40 euros con bebida incluida y en zona vip - Impuestos incluidos**
(zona alta del restaurante donde las mesas estarán reservadas durante toda la noche) TINTO D.O. RIBERA O RIOJA CRIANZA, CERVEZA HEINEKEN, SOL, AGUA Y REFRESCOS + UNA COPA DE ESPIRITUSO ESTÁNDAR CON REFRESCO (SEAGRAM´S, BOMBAY, BRUGAL, JB...)