

# MENU ESPECIAL HALLOWEEN 1

PARA LOS DÍAS 29, 30, 31 OCTUBRE Y 1 NOVIEMBRE NOCHES Y MEDIODÍA



## DEGUSTACION DE PLATOS PARA COMPARTIR

Ensalada de queso de cabra con vinagreta de fresas y frutos secos

Jamón ibérico al corte y queso curado

Boquerones en vinagre con miel y mato

Pate de foie con mermelada de frutas y piñones tostados

Gambas a la plancha con ajo y perejil

Patatas bravas al estilo brasería

## SEGUNDOS PLATOS A ESCOGER

Bacalao al horno con salsa de ceps

Salmón fresco a la parrilla con verduritas

Rabo de ternera guisado con salsa de vino tinto

Asado argentino a la brasa con chumy churry

Arroz cremoso de verduras, costilla de cerdo y caracoles

Solomillo de cerdo al gusto (pimienta verde o roquefort)

Arroz negro con sepia, almejas y alioli

Pluma de cerdo o codillo o butifarra a la brasa con patatas al caliu y alioli

Fideua de pescado y marisco con alioli

## POSTRES CASEROS A ESCOGER O PASTEL DE CELEBRACION

BEBIDA: vino tinto o blanco Vall de Vinyes, refrescos, cerveza o sangría de vino



PRECIO POR PERSONA 27.50€