



MENÚS 2023

ENTRANTES (A compartir)

Tabla de quesos, nueces y mermelada de frutos rojos
Tomate raff temporada con AOVE, aguacate y albahaca
Croquetas de jamón ibérico

PRIMER PLATO a elegir

Ajoblanco de coco con salmón ahumado, uvas y praliné de piñones
Ensalada caprese con helado de limón y tomatitos cherrys asados
Gazpacho de frambuesas con cecina de buey y queso feta

SEGUNDO PLATO a elegir (NORMAL)

Solomillo ibérico con puré de zanahoria y vainilla
Ravioli de queso de cabra y pera en salsa de calabaza y azafrán
Corvina asada con verduras salteadas con salsa teriyaki y chalota tostada
Arroz meloso de rabo de toro

SEGUNDO PLATO a elegir (PREMIUM)

Entrecot de ternera patata asada y cherrys confitados
"Plato" de atún rojo de almadraba a la parrilla con verduras en escabeche de arroz
Arroz caldoso de marisco
Timbal de rabo de toro deshuesado sobre parmentier de trufa, galleta violeta y salsa moscatel

POSTRES a elegir

Tarta de queso de cabra con streusel de almendra y crema pastelera de chocolate caramelo
Coulant de chocolate relleno de praliné de avellana y peta-zeta
Tarta de mousse de yogurt y "amarena fabri", bizcocho y glaseado de cereza con paillette

Todos los presupuestos incluyen 4 Bebidas por persona.

OPCIÓN 1: ENTRANTES + PRIMER PLATO + SEGUNDO PLATO (NORMAL) + POSTRE : 55€

OPCIÓN 2: ENTRANTES + PRIMER PLATO + SEGUNDO PLATO (PREMIUM)+POSTRE : 65€

Todos los precios tienen el IVA incluido.

-Este presupuesto tiene una validez de 20 días.

-Si tiene cualquier duda o necesidad especial, no dude en llamarnos.

-El cliente tiene la *obligación* de comunicar alergias y/o intolerancias mínimo una semana antes de la fecha del evento

el mirador de Jato