

Menú Esencia

• Aperitivo

CREMA DE CALABAZA

• Entrantes

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN DE PURA BELLOTA

ENSALADILLA MARIELA'S

RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO

• Principal

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA

LOMO BAJO DE CEBÓN DE RAZA ANGUS 100%

• Postres

CHOCOLATE FLUIDO CON NUECES GARRAPIÑADAS

TARTA CREMOSA DE QUESO Y SU HELADO DE TEMPORADA

CAFÉ O INFUSIONES

AGUA, REFRESCO, CERVEZA

VINO TINTO / VINO BLANCO

85€ P.P.

El menú tiene una duración de dos horas y media.
Una vez finalizado ese tiempo, todo lo que se consuma
se cobrará aparte.

Marcela's

Menú Selección

• Aperitivo

CREMA DE CALABAZA

• Entrantes

BURRATA FRESCA CON TOMATE RAF Y PESTO DE ALBAHACA
ROLLITO CRUJIENTE DE GAMBA Y VERDURA DE TEMPORADA
RISOTTO DE SÉMOLA CON TRUFA Y PARMESANO VIEJO

• Principal

LOMO DE ATÚN ROJO BRASEADO
SOLOMILLO DE VACA MADURA

• Postres

CHOCOLATE FLUIDO CON NUECES GARRAPIÑADAS
TARTA CREMOSA DE QUESO Y SU HELADO DE TEMPORADA

CAFÉ O INFUSIONES
AGUA, REFRESCO, CERVEZA
VINO TINTO - CONDADO DE HAZA
VINO BLANCO - TERRAS DO CIGARRON

95€ P.P.

El menú tiene una duración de dos horas y media.
Una vez finalizado ese tiempo, todo lo que se consuma
se cobrará aparte.

*IVA incluido - VAT included. Se lleva a cabo la congelación previa del pescado que va a ser consumido en crudo o semicrudo, en cumplimiento con el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por Anisakis. Se encuentra información de alérgenos a disposición del consumidor según lo establecido en el Reglamento EU 1169/2011.

Menú Mariela's

• Aperitivo

CREMA DE CALABAZA

• Entrantes

JAMÓN IBÉRICO DE PURA BELLOTA CORTADO A CUCHILLO
CROQUETAS DE CARABINERO
TARTAR DE ATÚN Y SU GUACAMOLES
RAVIOLI DE PERDIZ CAMPERA Y TRUFA NEGRA

• Principal

MERLUZA DE PINCHO CON SALSA DE ALMEJAS Y MANZANILLA
CHULETÓN DE VACA VIEJA

• Postres

CHOCOLATE FLUIDO CON NUECES GARRAPIÑADAS
TARTA CREMOSA DE QUESO Y SU HELADO DE TEMPORADA

CAFÉ O INFUSIONES
AGUA, REFRESCO, CERVEZA
VINO TINTO - MARQUÉS DE MURRIETA RESERVA
VINO BLANCO - MAR DE FRADES

105€ P.P.

El menú tiene una duración de dos horas y media.
Una vez finalizado ese tiempo, todo lo que se consuma
se cobrará aparte.