

Barbacoa pescados y mariscos

BUFFET · TODOS LOS MIÉRCOLES

DEL 1/06 AL 15/09 DE 2022

PASEO GASTRONÓMICO POR EL BUFFET

Surtido de Embutidos Artesanos y Patés con Confituras
Ensaladas Crudités y Ensaladas Compuestas
Cremas Frías y Sopas de Rape con Tropezones
Quiche Lorraine de Queso y Verduras
Empanada de atún con Tomate Trinchado
Coca de Escalivada y Sardinas Ahumadas
Tortilla Clásica de Patata y Cebolla

BARBACOA MARINERA DE PESCADOS Y TRINCHE

Espetos de Sardinas de Costa a la Brasa y Escamas de Sal
Tronco de Merluza a la Brasa con Aceite de Ajo y Guindilla
Lomos de Salmón a la Brasa con Salsa Tártara
Brocheta de Cazón en Adobo Esteponero
Mejillones Marinados a la Parrilla
Calamares Popera a la Parrilla con Ajo y Perejil Suave

FINALIZAMOS CON UN PASEO POR LO MÁS DULCE

Fruta Natural con Perfume de Jarabe de Menta Fresca
Tartas de Repostería
Mousses de Sabores
Helados Variados

24€

Precio por persona · IGIC incluido
Bodega y Bebidas (no Incluidas)

12€

por niño/a (hasta los 11 años incluidos)
IGIC incluido · Bebidas (no Incluidas)

Barbacoa

carnes

BUFFET · TODOS LOS SÁBADOS

DEL 1/06 AL 15/09 DE 2022

PASEO GASTRONÓMICO POR EL BUFFET

Surtido de Embutidos Artesanos y Patés con Confituras
 Tablas de Quesos Nacionales e Internacionales con Membrillo
 Ensaladas Crudités y Ensaladas Compuestas
 Cremas Frías y Sopas de Rape con Tropezones
 Quiche Lorraine de Queso y Verduras
 Empanada de Atún con Tomate Trinchado
 Hojaldre de Salmón y Calabacín
 Coca de Escalivada y Sardinas Ahumadas
 Tortilla Clásica de Patata y Cebolla

BARBACOA CARNES Y TRINCHE

Brochetas de Carne Marinadas con Hierbas Aromáticas
 Butifarras (Blanca, Negra y Chorizo Criollo)
 Costillar Ibérico Braseado con Salsa Chimichurri
 Muslitos y Contramuslo a la Brasa
 Medallones de Ternera a la Brasa
 Cordero a la Brasa con Allioli
 Panceta Marinada Braseada
 Kebabs de Ternera y Cerdo a la Brasa

FINALIZAMOS CON UN PASEO POR LO MÁS DULCE

Fruta Natural con Perfume de Jarabe de Menta Fresca
 Tartas de Repostería
 Mousses de Sabores
 Helados Variados

25€

Precio por persona · IGIC incluido
 Bodega y Bebidas (no Incluidas)

13€

por niño/a (hasta los 11 años incluidos)
 IGIC incluido · Bebidas (no Incluidas)

Barbecue fish and seafood

BUFFET • EVERY WEDNESDAY

FROM 1/06 TO 15/09, 2022

GASTRONOMIC STROLL THROUGH THE BUFFET

Artisan Charcuterie and Pâtés with Jellies
Crudités and Compound Salads
Cold Creams and Chunky Monkfish Soup
Cheese and Vegetable Quiche Lorraine
Tuna Pie with Chopped Tomatoes
Grilled Sweet Pepper with Aubergine and Smoked Sardine Cake
Classic Potato and Onion Omelette

SEAFOOD BARBECUE WITH FISH AND SPIT

Grilled Coastal Sardine Spit with Salt Flakes
Grilled Hake with Garlic Oil and Chilli Pepper
Grilled Salmon Fillets with Tartar Sauce
Skewered Dogfish Marinated in Esteponero Spices
Grilled Marinated Mussels
Grilled Calamari Popera with Garlic and Mild Parsley

WE FINISH WITH A WALK THROUGH THE SWEETEST TREATS

Natural Fruit Perfumed with Fresh Mint Syrup
Pastry Cakes
Flavoured Mousses
Assorted Ice Creams

24€

Price per person · IGIC included
Cellar & Drinks (not Included)

12€

per child (up to and including 11 years old)
IGIC included · Drinks Not Included

Barbecue meat

BUFFET • EVERY SATURDAY

FROM 1/06 TO 15/09, 2022

GASTRONOMIC STROLL THROUGH THE BUFFET

Artisan Charcuterie and Pâtés with Jellies
National and International Cheese Boards with Quince Paste
Crudités and Compound Salads
Cold Creams and Chunky Monkfish Soup
Cheese and Vegetable Quiche Lorraine
Tuna Empanada with Chopped Tomatoes
Salmon and Courgette Puff Pastry
Grilled Sweet Pepper with Aubergine and Smoked Sardines Cake
Classic Potato and Onion Omelette

BARBECUE MEATS AND GRILLING FORK

Marinated Meat Brochettes with Aromatic Herbs
Butifarras (White, Black and Chorizo Criollo)
Braised Iberian Ribs with Chimichurri Sauce
Grilled Thighs and Back Thighs
Braised Veal Medallions
Braised Lamb with Allioli
Braised and Grilled Marinated Bacon
Braised Veal and Pork Kebabs

WE FINISH WITH A WALK THROUGH THE SWEETEST TREATS

Natural Fruit Perfumed with Fresh Mint Syrup Perfume
Pastry Cakes
Flavoured Mousses
Assorted Ice Creams

25€

Price per person · IGIC included
Cellar & Drinks (not Included)

13€

per child (up to and including 11 years old)
IGIC included · Drinks Not Included