

MENÚ DE GRUPO

ENTRADAS A COMPARTIR / STARTERS TO SHARE:

QUESO PROVOLONE AL HORNO CON MIXTO DE SETAS Y PICATOSTES DE ROMERO (V)
OVEN BAKED PROVOLONE CHEESE WITH MIXED MUSHROOMS & ROSEMARY CROUTONS (V)

JAMÓN SERRANO DE "PARMA" CON PALITOS DE PAN "GRISSINI" Y TACOS DE MELÓN FRESCO
"PARMA" CURED HAM WITH ITALIAN BREAD "GRISSINI" & FRESH MELON SLICE

ENSALADA CESARE CON PECHUGA DE POLLO, PARMESANO, ACEITUNAS Y SALSA DE ANCHOAS
CAESAR SALAD WITH ROASTED CHICKEN BREAST, PARMESAN, OLIVES & ANCHOVY SAUCE

PLATO INDIVIDUAL A ELEGIR / MAIN COURSE TO CHOOSE BETWEEN

TAGLIATELLA A LA BOLOGNESE CON PARMESANO
TAGLIATELLE WITH HOMEMADE BOLOGNESE SAUCE

SPAGHETTI A LA CARBONARA CON TOCINO, QUESO DE OVEJA Y PIMIENTA NEGRA
SPAGHETTI CARBONARA WITH CREAMY EGG SAUCE, SHEEP CURED CHEESE & BLACK PEPPER

ÑOQUIS DE PATATAS CON SALSA DE CALABACÍN, COLAS DE GAMBONES Y TOMATE CHERRY
POTATO GNOCCHI WITH ZUCCHINI & PRAWN SAUCE, CHERRY TOMATOES AND WHITE WINE

PAPPARDELLA CON SALSA DE TRUFA NEGRA, BOLETUS Y PARMESANO (V)
PAPPARDELLA WITH BOLETUS MUSHROOMS SAUCE, BLACK TRUFFLE & PARMESAN CHEESE (V)

RAVIOLI RELLENOS DE QUESO Y ESPINACAS CON SALSA CREMOSA DE SALVIA (V)
RAVIOLI STUFFED WITH COTTAGE CHEESE & SPINACH, SERVED IN A SAGE SAUCE (V)

ENTRECOTE DE TERNERA LAMINADA, SERVIDA CON RÚCULA, PARMESANO Y PATATAS AL HORNO
GRILLED BEEF ENTRECOTE SLICED WITH RUCULA & PARMESAN CHEESE

FILETE DE SALMÓN NORUEGO AL HORNO CON SALSA DE MAYONESA CÍTRICA
OVEN-BAKED NORWEGIAN SALMON WITH CITRUS MAYONNAISE

PIZZA MARGHERITA CON MOZZARELLA FIORDILATTE Y ALBAHACA (V)
MARGHERITA PIZZA WITH "FIORDILATTE" MOZZARELLA & BASIL (V)

PIZZA PROSCIUTTO E FUNGHI CON JAMÓN COCIDO Y SETAS CHAMPIÑONES
PROSCIUTTO E FUNGHI PIZZA WITH COOKED HAM & MUSHROOMS

PIZZA 5 QUESOS ITALIANOS (SIN SALSA DE TOMATE) (V)
5 CHEESES PIZZA (NO TOMATO SAUCE) (V)

PIZZA VEGETALES CON CALABACÍN, PIMIENTOS, BERENJENAS Y CHAMPIÑONES (V)
VEGETARIAN PIZZA WITH ZUCCHINI, AUBERGINES, PEPPERS & MUSHROOMS (V)

PIZZA BARBACOA CON CARNE PICADA, CEBOLLA, BACON Y SALSA BBQ
BBQ PIZZA WITH MINCED MEAT, ONION, BACON & BBQ SAUCE

POTRES INDIVIDUAL A ELEGIR / DESSERT TO CHOOSE BETWEEN

TARTA DE QUESO CON SALSA DE FRUTOS ROJOS
CHEESE CAKE SERVED ON A RED FRUITS SAUCE

HELADO MIXTO DE CHOCOLATE Y VAINILLA
CHOCOLATE & VAINILLA ICE CREAM

35€ POR PERSONA / 35€ POR PERSON

EL MENÚ INCLUYE BEBIDA ILIMITADA HASTA FINALIZAR EL PLATO PRINCIPAL. EMPEZAREMOS SERVIR BEBIDA UNA VEZ QUE TODOS LOS COMENSALES ESTÉN SENTADOS. LA BEBIDA INCLUIDA ES: VINO TINTO Y BLANCO DE LA CASA, CERVEZA DE BARRIL "MAGNA", SANGRÍA, REFRESCOS Y AGUA. CAFÉ INCLUIDO.

THE MENU INCLUDES UNLIMITED DRINKS UNTIL THE MAIN COURSE IS FINISHED. WE WILL START SERVING DRINKS ONCE ALL GUESTS ARE SEATED. THE DRINK INCLUDED IS: RED AND WHITE WINE FROM THE HOUSE, DRAFT BEER "MAGNA", SANGRIA, SOFT DRINKS AND WATER. COFFEE INCLUDED.