

MENÚ DE 38€ POR PERSONA

Se sirve un plato de cada para compartir entre tres comensales aproximadamente

- Ensaladilla de pulpo
- Croquetas de langostino al ajillo (2 por persona)
- Calamar sahariano a la andaluza
- Huevos rotos trufados con parmesano
- Lingote de costillar a baja temperatura
- Servicio de pan con alioli

Bebidas incluidas durante el servicio¹:

- Agua
- Refrescos
- Cañas (Alhambra Especial)
- Vino tinto (Fuentespina 3 meses D.O. Ribera del Duero)
- Vino Blanco Seco (Viña Engracia D.O. Islas Canarias)
- Vino blanco afrutado (Viña Engracia D.O. Islas Canarias)

Se servirá el vino equivalente a un máximo de 1 botella cada 3 personas. El precio de la botella extra es de 12€.

Postre: (individual)

- Mousse de chocolate blanco con frutos rojos o Bola de helado

Se puede contratar café o cortado por 1€ por persona.

Menú vegano: Preguntar

¹ Se entiende como servicio el periodo que va desde que se empieza a servir la comida hasta que se sirven los postres. Todas las bebidas consumidas fuera de ese periodo se abonarán aparte.

Menú infantil: (Hasta 12 años) 12€

- Servicio de pan con alioli
- Pechuga de pollo fresca rebozada cortada en fingers con papas fritas y ketchup
- Helado de vainilla

CONDICIONES PARA LA RESERVA DE MENÚS

- Para formalizar la reserva hay que realizar el abono del 30% por adelantado
- El número definitivo de comensales debe quedar cerrado con 48 horas de antelación. Los *no show* (gente que no aparece) se abonarán igualmente, no obstante pueden escoger entre servir el menú completo o llevarse parte.
- El margen de cortesía para empezar el servicio es de 30 minutos sobre la hora de la reserva.
- Los menús son libre de gluten, pero el pan que se sirve es normal a no ser que se nos informe de la presencia de celíacos o intolerantes al gluten. El resto de alérgenos deben de ser consultados en el momento de la reserva.

La confirmación de la reserva confirma la aceptación de estas bases.