



Menú nº 1

Aperitivos

(al centro para compartir)

Tabla de quesos nacionales.

Tapita de migas vegetarianas con manzana.

Tostas de setas a la plancha con alioli.

Montaditos de pollo a la barbacoa con salsa César y canónigos.

Entrantes

(al centro para compartir)

Ensalada de physalis, almendras, queso brie y champiñones frescos.

Croquetas surtidas (2 por persona) –jamón ibérico, boletus, bacalao, queso azul, zanahoria con puerro y dátiles.

Quesadilla de queso cheddar y jamón serrano, con guacamole.

Plato principal

(uno por comensal)

Solomillo de cerdo en reducción de Pedro Ximénez con mousse de foie.

Wok de verduras y tallarines con salsa teriyaki.

Sepias baby a baja temperatura con salsa verde y cus-cus.

Postres

(al centro para compartir)

Tarta de manzana.

Brownie.

Fruta natural *(según temporada)*.

16 € / comensal



Menú nº 2

Aperitivos

(al centro para compartir)

Tabla de quesos nacionales.

Tapita de curry laksa de fideos de arroz, verduras, coco y mango.

Hummus (paté de garbanzos) con pan de semillas.

Bocatín de paté ibérico con mermelada de arándanos.

Entrantes

(al centro para compartir)

Ensalada de pollo, anacardos, tomatitos cherry y mostaza miel.

Huevos rotos con jamón ibérico sobre patatas confitadas.

Queso provolone fundido sobre tomate a la parrilla.

Plato principal

(uno por comensal)

Magret de pato con salsa de frutos rojos.

Salteado de setas shiitake, brócoli, tofu macerado y anacardos.

Suprema de salmón fresco al eneldo con crema a la sidra.

Postres

(al centro para compartir)

Tarta de queso con frambuesa.

Trufas de chocolate.

Fruta natural *(según temporada)*.

20 € / comensal



Menú nº 3

Aperitivos

(al centro para compartir)

Tabla de quesos nacionales.

Fajitas de pollo y verduras con guacamole.

Onigiri (bola de arroz) rellena de salmón ahumado.

Mini burger de ternera a la parrilla con queso cheddar.

Entrantes

(al centro para compartir)

Mozzarella con gajos de tomate rosado y albahaca.

Pulpo a la parrilla con parmentier de patata.

Falafel surtido (2 ud/comensal)- de garbanzos, de guisantes y de remolacha.

Plato principal

(uno por comensal)

Jarrete de cordero lechal a la miel de romero.

Trenza crujiente de verduras braseadas.

Bacalao confitado en aceite de salvia y ajo negro.

Postres

(al centro para compartir)

Tarta de zanahoria.

Mini coulant de chocolate.

Fruta natural *(según temporada)*.

24 € / comensal



Condiciones de reserva

- Número mínimo de comensales: 2
- Las reservas a partir de 5 comensales deben elegir obligatoriamente un menú.
- Los menús se sirven a mesa completa (todos los comensales deben elegir el mismo menú).
- Bebidas no incluidas.
- Opción de barra libre: +6€/comensal (*la barra libre incluye cerveza de barril, sangría/tinto de verano, refrescos –coca cola normal, coca cola zero zero, fanta naranja y limón, nestea – y agua, desde que llega el primer plato del menú a la mesa, hasta que se sirven los postres, con una duración máxima de dos horas en cualquier caso. El resto de bebidas no están incluidas en el menú y se cobrarán aparte*). Todos los comensales deben elegir la opción de barra libre.
- IVA (10%) incluido en el precio.
- Menús válidos para viernes y sábados noche (de 21:00 a 00:00). El resto de días, se deben reservar con al menos 24 horas de antelación

Reservas: 91 888 93 83 (martes a domingo, de 17:00 a 23:00)
elgatodetrespatas@gmail.com (de lunes a domingo, 24h)