

# MENÚ LEVANTE

PARA COMENZAR Y COMPARTIR...

*Torta de queso malagueña, emulsión de mandarina, cumble de almendras y tostas artesanas*

*Tortilla de patatas y gambas con jugo de setas o Nuestra ensalada rusa*

SEGUIMOS..

*Brioche de cochinita pibil, cebollita encurtia y guacamole*

PARA TERMINAR...A ELEGIR

*Dorada soasada, cous cous y vegetales de temporada con salsa de curry rojo y coco*

*o*

*Carrillera ibérica al Px con puré de patata y piña salteada*

ALGO DULCE...

*Espuma de crema catalana tostada y frío de chocolate*

a!re

*Precio por persona 54€ (iva incluido) \**

2024

# MENÚ PONIENTE

PARA COMENZAR Y COMPARTIR...

*Humus de coco, carpaccio de pulpo, garbanzos suflados y gel de albahaca y piña*

*Milhojas de patatas y boletus bañada con salsa de foie*

SEGUIMOS..

*Brioche a la mantequilla tostada con rabo de vaca, verduras braseadas y dulce de tomate*

PARA TERMINAR...A ELEGIR

*Salmón lacado con salsa teriyaki con maíz en mantequilla tostada*

*o*

*Solomillo ibérico de bellota, crema de patata y pera glaseada*

ALGO DULCE...

*Nuestra versión de lemon pie*

a!re

*Precio por persona 58€ (iva incluido) \**

*Bebidas: \*Ver condiciones del menú*

# MENÚ TRAMONTANA

PARA COMENZAR...

*Foie de pato | Turrón | Albaricoque y lima*

SEGUIMOS..

*Tartar dos salmones (Salmón fresco y ahumado) y aguacate de la Axarquía*

*Brioche a la mantequilla tostada, rabo de vaca, verduras braseadas y dulce de tomate*

PARA TERMINAR ..A ELEGIR

*Rodaballo | Curry rojo con langostinos | Quinoa*

o

*Solomillo ibérico | Duxelle de setas | Crema de patatas | Moscatel*

o

*Rabo de vaca deshuesado | Patatas | y su jugo*

ALGO DULCE...

*Sorbete de mojito natural con menta fresca y nuestras tejas*

*Precio por persona 62€ (iva incluido)\**

*Bebidas:\*Ver condiciones del menú*

a!re

# MENÚ NIÑOS

*Croquetas de jamón*

*Escalope de pollo a baja temperatura empanado en panko*

*Patatas pajas*

ALGO DULCE...

*Helado de chocolate con chuches o Espuma de caramelo con helo*

*Bebidas:2*

*Precio por persona 24€ (iva incluido) \**

a!r.e

*(Hasta 12 años)*

*\*Ver condiciones del menú*

## *Condiciones del menú*

- 1- Para garantizar la reserva se deberá confirmar al menos con 7 días de antelación su petición y realizado el pago de la misma.
  - 2- Como garantía, se requiere un depósito del 50% del total del servicio por adelantado.
  - 3- El pago se puede efectuar por transferencia bancaria, efectivo o tarjeta de crédito.
  - 4- El número de comensales debe confirmarse 24 horas antes del evento, cobrándose íntegramente el total del número confirmado hasta el momento. No se devolverán los importes correspondientes a las personas que no se presenten. El restaurante a petición del cliente procederá a servir en mesa o bien para llevar, los platos de los comensales no presentes.
  - 5- Personas con alergias o intolerancias deberán comunicarlo 24hs antes. Si no serán atendidas con servicio a la carta aplicando la tarifa que marca nuestra lista de precio.
  - 6- El menú será el mismo por mesa. Los platos principales son a elegir y deberán ser comunicados con antelación (al menos 48hs antes)
  - 7- El mínimo de personas para el menú será de 10 comensales
  - 8- Los menús se servirán a mesa completa
  - 9- Bebidas incluidas en los Menús :  
2 cañas o refresco o agua y 1 botella de vino cada 3 persona  
Blanco D.O.Rueda (Verdejo) . Tinto D.O. Rioja
- Las bebidas consumidas en barra o terraza no están incluidas en el menú. Las bebidas que no estén incluidas en el menú se cobrarán aparte.
- 10- Los menús no incluyen café y copas.
  - 11- Iva y servicio de pan, incluidos en el precio.
  - 12- La mesa será asignada a criterio del restaurante según disponibilidad intentando siempre respetar las preferencias del cliente.
  - 13- Los almuerzos tendrán como hora máxima de finalización las 18:00 y la cena 00:30hs
  - 14- Los precios de los menús pueden variar, debido a la actual situación de los cambios de precios del mercado.(\*)
  - 15- Si desea una tarta de cumpleaños, consultar.

a!re