

MENÚ PONIENTE

PARA COMENZAR Y COMPARTIR...

Nuestra ensaladilla rusa con gambas y polvo de aceite de frantoio.

Tartar dos salmones, aguacate y huevas de salmón ahumado con sus tostas

SEGUIMOS..

Brioche de rabo de vaca, verduras asadas y salsa de ajos asados

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 Caramelo tostado con crema helada de chocolate

a!re

*Precio por persona 50€ (iva incluido) **

*Bebidas: *Ver condiciones del menú*

Septiembre a Diciembre 2022

MENÚ LEVANTE

PARA COMENZAR Y COMPARTIR...

Torta de queso malagueña, mandarina, crumble y sus tostas artesanas

Tartar dos salmones, aguacate y huevas de salmón ahumado con sus tostas

SEGUIMOS..

Brioche de carrillera ibérica, verduras braseadas y salsa de mostaza y miel .

PARA TERMINAR...A ELEGIR

Salmón lacado con salsa teriyaki con maíz en texturas

o

Solomillo ibérico de bellota, crema de patata y pera glaseada

ALGO DULCE...

Espuma de crema catalana tostada y frío de chocolate

a!re

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

*Bebidas:*Ver condiciones del menú*

Septiembre a Diciembre 2022

MENÚ TERRAL

PARA COMENZAR...

Foie de pato | Oporto | Mango de la Axarquía y sus tostas artesanas

SEGUIMOS..

Milhojas de patatas, alcachofas y vieiras

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

PARA TERMINAR ..A ELEGIR

Merluza, espárragos verdes y emulsión de cítricos.

o

Solomillo ibérico de bellota, puré Robuchón, duxelle de setas y salsa moscatel

ALGO DULCE...

Cake limón & lima, merengue tostado y toffee

Chin chin....Mini sorbete de mojito Aire

a!re

*Precio por persona 59€ (iva incluido)**

*Bebidas:*Ver condiciones del menú*

Septiembre a Diciembre 2022

MENÚ NIÑOS

Escalope de pollo a baja temperatura empanado en panko

Patatas pajas

ALGO DULCE...

Helado de chocolate con chuches o Espuma de caramelo

Bebidas:2

*Precio por persona 23€ (iva incluido) **

(Hasta 13 años)

**Ver condiciones del menú*

a!re

Julio y Agosto 2022

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 y finaliza con el postre.
Blanco D.O.Rueda (Verdejo) Bodega Momento Diéz o Tinto D.O. Rioja (Bodega Valdelama)
- 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. (Café: 1.60€)
 - 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. (*)

a!re