

EN TIEMPOS DE
maricastaña

MENÚS



MENÚS DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA

Déjate llevar por nuestra cocina y te hacemos un menú sorpresa.

MENÚ MARICASTAÑA 45 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)

6 PLATOS

Aperitivo, dos entradas, pescado, carne y postre.

MENÚ ISABEL 55 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)

8 PLATOS

Aperitivo, 3 entradas, pescado, carne, prepostre y postre.

MENÚS PARA GRUPOS

Mínimo 8 personas

Emplatado individual con media ración de pescado y carne, no se elige.

Todos los comensales toman el mismo menú, excepto particularidades como alérgenos.

MENÚ 42 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)

- Aperitivo especial Maricastaña.
- Ensalada de queso cabra, queso ahumado de Dobro y Valdeón con vinagreta de tomate seco.
- Ravioli crujiente de verduritas y langostinos con salsa agridulce.
- Bacalao escarchado con alga wakame.
- Albóndigas sefardi en salsa de azafrán con piparras fritas.
- Brownie casero, chantillí de chocolate blanco, helado de cacahuete y reducción de chocolate.

MENÚ 48 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)

- Ensalada de anémonas de mar con vinagreta de sardina ahumada.
- Nuestro rollito primavera con salsa agripicante, soja y verde.
- Vieras doradas en salsa de coco y curry rojo.
- Taco laminado de entrecot sobre triangulo de patata rematado con salsa de queso Valdeón.
- Laminas de chocolate crujientes con queso cremoso y galleta Kataifi con mango.

Los menús degustación Isabel y Maricastaña serán con reserva previa.