

EN TIEMPOS DE
maricastaña

MENÚS

EN TIEMPOS DE
maricastaña



MENÚS DEGUSTACIÓN DE TEMPORADA

*Déjate llevar por nuestra cocina y
te elaboramos un menú diferente*

MENÚ SORPRESA ISABEL 55 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)
7 PLATOS

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

Siempre con reserva previa.

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 45 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)

- Aperitivo especial Maricastaña.
- Ensalada de queso cabra, queso de Arlanzón 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 50 €

Incluye agua, pan y café (bodega aparte)

- Aperitivo especial Maricastaña.
- Ensalada de sardina y salmón ahumado con aguacate salteado y vinagreta de mango.
- Tartar de morcilla de Burgos con pulpo y platano.
- Chipirones dorados sobre cebolla caramelizada y salsa de tinta con toque de ají.
- Solomillo de cerdo blanco, dorado y napado con lamina de panceta iberica.
- Láminas de chocolate crujientes con queso cremoso y galleta kataifi.

*Súmale un cóctel para redondear el menú 7€
(previa elección)*