



MERRY MENU

ENTRANTES EN CENTRO DE MESA

Bao de pulled pork.
Ensaladilla rusa con mayonesa
de anchoas y pan feo.
Dúo de cocas.
Rollito vietnamita con gambas,
verduras y sweet chilli.
La Brava de Helen.
Tataki de pato con verduras
y salsa hoisin.
Fish & chips con tártara
de kimchi.

SURTIDO DE POSTRES

BEBIDAS

1 bebida por persona
y 1 botella de vino cada
4 personas.

38.50€ IVA incluido

JOLLY MENU

ENTRANTES A COMPARTIR

Bao de pulled pork.
Ensalada de burrata.

PRINCIPAL A ELEGIR

Timbal de cochinillo y
patata hojaldrada.
Rape confitado, crema
de nabo blanco y
perlas de albahaca.

POSTRE A ELEGIR

Semifrío de chocolate.
Cheesecake.

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos,
cerveza, 1 botella de vino cada
4 personas y café.

49€ IVA incluido

BRIGHT MENU

ENTRANTES A COMPARTIR

Mullador de tomates.
Tartar de atún, aguacate
y aliño thai.

PRINCIPAL A ELEGIR

Entrecot de vaca nacional
con patatas al romero
y pimientos de Padrón.
Bacalao a la brasa
con crema de coliflor
y aceite de albahaca.

POSTRE A ELEGIR

Manzana caramelizada
con helado de vainilla.
Lemon pie.

BEBIDAS

Agua mineral, refrescos,
cerveza, 1 botella de vino cada
4 personas y café.

59€ IVA incluido

*El plato principal deberá notificarse a nuestra Events
Designer con al menos de 7 a 10 días de antelación.
En caso de intolerancias o alergias, estaremos encantados
de realizar un menú según las especificaciones indicadas.
Menú a mesa completa.



HELEN BERGER
hotel & bar