

# MERRY MENU

## ENTRANTES 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

### BEBIDA

1 bebida por persona  
+ 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.

### BEBIDA

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.

### BEBIDA

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

**59€**

IVA incluido

**MALCOM & BARRET**

HOTEL & BAR

\*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.