

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.