

MENÚ 3 CELEBRACIONES CASA BORRAS

□ ENTRANTES:

- Carpaccio de bacalao con frutos rojos y salsa de miel-mostaza.
- Gambas con espinacas y huevos poché.
- Chipirones con habitas baby y ajitos tiernos.
- Crujiente de pato con mermelada de pétalos de rosa.

□ Sorbete.

□ PLATO PRINCIPAL:

- Arroz melosos con conejo, boletus, alcachofas y foie.

□ POSTRE:

- Milhojas francesa con nata y frambuesas.
- Tarta celebración.

-Café.

-Cava.

Bodega

(Agua, Refresco, Cerveza, Vino tinto, Vino blanco)

43€ por persona.

Las consumiciones copas, licores de antes y después de la comida serán abonadas a parte.