



MARINA VENTURA

r e s t a u r a n t e

MENU C

El menú incluye vino Tinto de Rioja Crianza Ramón Bilbao ED. Limitada, Tinto de Ribera del Duero Protos joven, Blanco Rias Baixas, Laxas. Agua, cerveza y refresco (Vino 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal)

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con salmorejo y picos.
Cazuela de pulpo y langostinos, con pimentón de La Vera.
Ensalada de espinacas, jamón de pato, champiñones laminados y tomates secos.
Foie gras de la casa, con mermelada de pétalos de rosas y pan de especias.

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo alto de carne argentina Angus certificada.
Arroz meloso con bogavante y mariscos.

POSTRE

Fondant de chocolate con salsa de mandarina

Café

Precio por comensal: 56.90 € IVA INCLUIDO

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente. No incluyen promociones especiales ni ticket parking. Para los menús de grupo es imprescindible hacer reserva previa y señalar con el 30% del total de la factura.