

RESTAURANTE CALA ROCHE

MENÚ 1

ENTRANTES PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Anchoa 00 del Cantábrico sobre Pan de piña y papaya

Ensaladilla de Gambas con Huevo de codorniz

Croquetas de Carabinero con mahonesa de coral

Huevos rotos con Puntillitas de Isla Cristina

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Milhoja de Presa Ibérica LAZO con patatas gajos

o

Arroz señorito de Langostino, Choco y Vieira

POSTRE

Surtido de nuestra repostería casera

BEBIDAS

El menú incluye agua mineral, refrescos, cervezas,
vino blanco y vino tinto servidos en mesa

62 €/persona (IVA INCLUIDO)

RESTAURANTE CALA ROCHE

MENÚ 2

ENTRANTES PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Lomito Ibérico 100% bellota LAZO

• Queso de oveja añejo

Ensaladilla de Gambas al ajillo

Croquetas de Carabinero con mahonesa de coral

Calamar de Potera frito y verduritas en tempura

ENTRANTE INDIVIDUAL

Tosta de Atún rojo macerado con trufa y lima

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Solomillo de Ternera con Patatas al horno

ó

Tarantelo de Atún Rojo con naranja confitada

POSTRE A ELEGIR

Milhojas crujiente de Nata, crema de Poleá y Chocolate

ó

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado

BEBIDAS

El menú incluye agua mineral, refrescos, cervezas,
vino blanco y vino tinto servidos en mesa

75 €/persona (IVA INCLUIDO)

RESTAURANTE CALA ROCHE

MENÚ 3

ENTRANTES PARA COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

Jamón Ibérico 100% bellota LAZO Manchado de Jabugo

• Lomito Ibérico 100% bellota LAZO

Ensaladilla de Gambas con Tartar de Atún rojo

Croquetas de Carabinero con mahonesa de coral

ENTRANTE INDIVIDUAL

Alistado sobre Patatas confitadas y Huevo a baja temperatura

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Borriquete a la sal con Patatas panaderas

o

Lingote de Vaca Holstein con Patatas gajos

POSTRE A ELEGIR

Tarta de Queso idiazábal con Frutos rojos y Virutas crujientes

ó

Brownie de Chocolate negro con Nueces y Helado

BEBIDAS

El menú incluye agua mineral, refrescos, cervezas,

vino blanco albariño Pazo San Mauro y

vino tinto rioja Marqués de Murrieta servidos en mesa

85 €/persona (IVA INCLUIDO)

RESTAURANTE CALA ROCHE

MENÚ CÓCTEL

(Mínimo 40 personas y sólo servicio de cena)

Bol Thai de Salpicón de Marisco perfumado con Vinagre de Jerez

Petit-suisse de Pulpo gallego, Parmentier de Patata emulsionado con Aove y aromatizado con Trufa Negra

Esfera tricolor de Guacamole, Crema de queso a las Finas Hierbas, Flor de Salmón Noruego y huevas de Trucha

Lomito de Presa Ibérica Lazo

Surtido de Quesos

Chupito de Salmorejo con Virutas de Ibérico

Mini tenedor de Foie-Mango reducción de PX, sal de Cebolla

Suspiros de Gorgonzola, Manzana y Pistacho

Ensaladilla de Gambas con Huevas de Salmón

Sutido de Croquetas

Taquitos de Merluza de Pincho

Saquitos de Marisco

Saquitos de Carrillada

Mini-Milhoja de Presa Ibérica

Helado de Pistacho y Vainilla con Virutas de Galletas Lotus

BEBIDAS

El menú incluye agua mineral, refrescos, cervezas,
vino blanco y vino tinto servidos en mesa

Las consumiciones de espera no están incluidas

50 €/persona (IVA incluido)