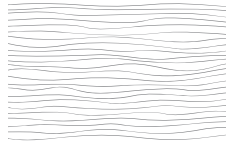


<b>ZONA</b>	
<b>CHIRINGUITO</b>	SHOWCOOKING
<b>TIPO DE SERVICIO</b>	
SENTADOS EN MESA	
<b>COMENSALES</b>	
DE 8 A 60 PERSONAS	



B R A S A S  
MEDITERRÁNEAS



INDIVIDUAL	1
COMPARTIR	4

# Menú Gala

Mínimo 8 personas

## Entrantes

- Aperitivos, Tomate, All i oli, pan y aceite 8888
- Antxoa del Cantábrico con pan y tomate 8
- Canapé de caviar 8888
- Ensaladilla de cangrejo real con caviar. 8888
- Carpaccio de gamba roja caramelizada, homenaje a El Bulli. 8888
- Maremoto Mar Mia (Ostras, Cangrejo real, Quisquilla y Caviar). 8888
- Boquerones fritos con mayonesa de limón. 8888
- Gamba roja a la brasa 8888

## Plato

- Pescado a la brasa 8
- Chuleta de vacuno a la brasa 8

## Postre

- Tarta de Queso, ó 8888
- Tarta de Chocolate ó 8888
- Tarta fina de manzana con helado de vainilla. 8888

## Bebidas

- Agua, cerveza, refresco
- Vino Blanco Rueda Manero
- Vino Tinto Jumilla Manero
- Cava Paloma Minguez Manero

120€  
por  
persona

140€

Con Vino

160€

Con Vino y  
Champagne Manero

Precios IVA incluido