
MENÚ CARLITOS 2.020

Disfruta de una selección de nuestros platos especialmente elegidos por nuestro equipo de cocina

PLATOS A COMPARTIR:

Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún.

Ensalada de tomate de temporada.

Croquetas caseras.

Tataki de salmón noruego a la llama con salsa de miso, chirivía y crujiente de sésamo.

Raviolis caseros de pato con salsa de trufa negra.

Chuletón de ternera con berenjena ahumada.

POSTRE A ELEGIR UNO:

Bizcocho casero con helado.

Cheesecake casero con frutos rojos.

BODEGA:

1 botella de agua para cada 2 personas.

1 botella de vino de la casa (tinto, blanco o rosado) cada 3 personas.

PVP: 30€ IVA INCLUIDO

Nota: Este menú puede sufrir variaciones debido a que trabajamos exclusivamente con productos frescos y/o de temporada.

MENÚ CARLOTAS 2.020

Disfruta de una selección de nuestros platos especialmente elegidos por nuestro equipo de cocina

PLATOS A COMPARTIR:

Ensaladilla rusa casera con ventresca de atún.

Ensalada de tomate de temporada.

Croquetas caseras.

Tataki de salmón noruego a la llama con salsa de miso, chirivía y crujiente de sésamo.

Raviolis caseros de pato con salsa de trufa negra.

SEGUNDOS A ELEGIR UNO:

Chuletón de ternera con berenjena ahumada.

Pescado del día.

POSTRE A ELEGIR UNO:

Bizcocho casero con helado.

Cheesecake casero con frutos rojos.

BODEGA:

1 botella de agua para cada 2 personas.

1 botella de vino de la casa (tinto, blanco o rosado) cada 3 personas.

PVP: 35€ IVA INCLUIDO

Nota: Este menú puede sufrir variaciones debido a que trabajamos exclusivamente con productos frescos y/o de temporada.