

Aperitivo Frío y Caliente

Sopa de Marisco

ó

Vieiras Salteadas con Champiñones y Crema de Patata

ó

Sashimi De Salmón, Jengibre, Soja Y Crema De Wasabi

ó

Croquetas de Pollo Casera, estilo Belga

ó

Carpaccio de Buey con Parmesano y Rúcula

ó

Tempura de Gambas con Salsa Agridulce y Salsa de Soja



Sorbete



Bacalao dos Texturas sobre Patata Asada

ó

Solomillo de Buey 250gr

ó

Presas Ibéricas con Pera al Aroma de Estragon

ó

Mar y Monte, una Excelente Combinación de Solomillo de Buey con Gambas

ó

Chuletón de Buey ó Entrecot de Buey a La Piedra
(Min. 2 Pers.)

ó

Chateaubriand
(Min. 2 Pers.)

Acompañamiento Incluido

Postre 2017

65€ P.P. IVA INCL.

Sin bebidas

Menú Niños Menores De 11 Años - 30€ IVA Incl.



Nuestro Sommelier ha creado un paquete de Vinos Maridaje cuidadosamente seleccionados para completar este Menú.

Copa de Champagne Henri Verlainé (1 copa)

Nisia Verdejo

Complejo 100% Verdejo envejecido durante 3 meses
(Apertura de 1 Botella para cada 2 Pax)

Talum 2011

Elaborado por la casa Cortijo Los Aguilares y envejecido durante 15 meses en barrica de Roble Francés
(Apertura de 1 Botella cada 2 Pax)

Cr. Dulce

Excelente y equilibrado Monastrell elaborado en Jumilla
(1 Copa)

Paquete Vino Maridaje

35 € P.P. IVA INCL.

Cold and Warm Appetizer

Shellfish Soup

or

Scallops Sautéed with Mushrooms and a delicate Potato Puree

or

Salmon Sashimi, Ginger, Soya Sauce and Wasabi Emulsion

or

Homemade Chicken Croquettes, Belgian Style

or

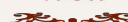
Beef Carpaccio with Rocket Salad and Parmesan

or

Tempura of Prawns with Sweet and Sour Sauce and Soy Sauce



Sorbet



Cod Two Textures on Baked Potato

or

Beef Fillet 250gr

or

Presas Iberica with Estragon Flavoured Pear

or

Surf and Turf, an Excellent Combination of Beef Filet and King Prawns

or

T-Bone Steak or Entrecôte on The Stone
(Min. 2 Pers.)

or

Chateaubriand
(Min. 2 Pers.)

Side dishes Included

Dessert 2017

65€ P.P. VAT INCL.

Drinks not Included

Menu Children 11 And Under - 30€ VAT Incl.



Our Sommelier has created a carefully selected Matching Wine Package to Compliment this Menu.

Champagne Henri Verlainé (1 Glass)

Nisia Verdejo

100% Verdejo Aged for 3 months
(1 Bottle for 2 Pax)

Talum 2011

By House Cortijo Los Aguilares
Aged for 15 months In French Oak Barrels
(1 Bottle for 2 Pax)

Cr. Dulce

Excellent and Balanced Monastrell from Jumilla
(1 Glass)

Matching Wine Package

35 € P.P. VAT INCL.

No lo dudes y reserve su mesa ahora
661 309 768
Solicite información más completa
vera@banusgrill.com

Book your table now and call
661 309 768
or mail to
vera@banusgrill.com

RANCHO GRILL
N340 (Ctra. de Cádiz)
Urb. CARIB PLAYA - Exit km 194
Cambio de Sentido LAS CHAPAS
Marbella Este

Celebre

2017

con nosotros

31 Diciembre

Cena

Bolsa de cotillón

Uvas de la suerte

Música en Vivo

*con
Sofia y Eric*

RANCHO GRILL