



Pampita

COPA DE CAVA DE BIENVENIDA

APERITIVO

- VARIEDAD DE CANAPÉS: TOMATE CHERRY, MOZZARELLA Y ALBAHACA; QUESO DE CABRA CON MIEL Y CEBOLLA CONFITADA; TARTELETA DE MOUSSE DE SALMÓN; MERMELADA DE TOMATE CON LANGOSTINO Y NUEZ

ENTRANTES

- MATAMBRE DE TERNERA BLANCA ARROLLADO CON VERDURAS, HUEVO Y ESPECIAS CON SALSA DE PIMIENTOS DE POQUILLO
- SOPA CREMA DE LANGOSTA

PLATO PRINCIPAL

- CARNE: SOLOMILLO BLACK ANGUS A LA BRASA CON REDUCCIÓN DE PEDRO XIMÉNEZ Y PASAS SULTANAS CON GUARNICIÓN DE PANACHE DE VERDURAS Y PATATAS PROVENZALES
- PESCADO: LOMO DE BACALAO EN SALSA VERDE Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS CON GUARNICIÓN DE ARROZ SALVAJE.

POSTRE

- MOUSSE DE CHOCOLATE CON CRUMBLE DE ALMENDRAS
- BANOFEE PIE
- PIE DE COCO
- MOUSSE DE LIMÓN

NUESTRA SELECCIÓN DE VINOS

- TINTOS: BARON DE LEY. RESERVA 2012 RIOJA, Ó ALTOS LAS HORMIGAS. MALBEC 2015
- BLANCOS: VIÑA CIMBRÓN. SAUVIGNON 2016, Ó VERDEJO MARTÍN BERASATEGUI 2016
- CAVA: ROGER DE FLOR

Y PARA TERMINAR

COTILLÓN DE FIN DE AÑO ACOMPAÑADO DE UVAS DE LA SUERTE

_PRECIO: 120€

WELCOME GLASS OF CAVA.

ASSORTED APPETIZER

- CHERRY TOMATOES, MOZZARELLA, FRESH BASIL
- GOAT CHEESE, HONEY AND CARAMELIZED ONIONS
- TARTLET OF SALMON FOAM/MOUSSE
- KING PRAWN, NUTS ON A TOMATOE MARMALADE

STARTERS

- ARGENTINIAN STUFFED ROLLED BEEF, WITH VEGETABLES, EGGS, SPICES COVERED WITH A RED PEPPER SAUCE
- LOBSTER CREAM

MAINS

- MEAT: BBQ BLACK ANGUS FILET STEAK, WITH A PEDRO XIMENEZ AND PASAS SULTANAS SAUCE SERVED WITH VEGETABLES PANACHE AND PROVENZAL POTATOES.
- FISH: COD LOIN WITH GREEN SAUCE SERVED WITH WHEAT ASPARAGUS AND WILD RICE.

DESSERT

- CHOCOLATE MOUSSE AND ALMOND CRUMBLE
- BANOFEE PIE
- COCONUT PIE
- LEMON MOUSSE

OUR WINE SELECTION

- TINTOS: BARON DE LEY. RESERVA 2012 RIOJA, Ó ALTOS LAS HORMIGAS. MALBEC 2015
- WHITE: VIÑA CIMBRÓN. SAUVIGNON 2016, Ó VERDEJO MARTÍN BERASATEGUI 2016
- CAVA: ROGER DE FLOR

TO FINISH:

END OF YEAR COTILLON ACCOMPANIED BY LUCKY GRAPES

_PRICE: 120€