



ALBATROS

terraza & bar

MENÚ (38€/ persona IVA incluido)

Vinos blanco y tinto, cerveza de barril Mahou, refrescos y agua.

ENTRANTES a medio de mesa

- Croquetas del chef
- Quesadilla de jamón, cheddar y pico de gallo
- Pan polar con queso crema, salmón ahumado y huevas de pez volador



PRINCIPAL elección entre:

- A. Atún de aleta amarilla con emulsión de tomate, cachelo y vegetales
- B. Presa ibérica con puré trufado y ragout de setas

POSTRE

Flan cremoso con nata y nueces



Los menús incluyen café e infusiones. La **bodega de eventos NO** incluye las consumiciones en barra mientras se reúne el grupo ni las posteriores al servicio de comida. Todo el consumo anterior y posterior al evento contará con un descuento del 10% sobre tarifa oficial. Se dará paso a la sala **15 minutos antes del inicio de servicio de restauración** ya con el grupo reunido. En caso de padecer alergias o intolerancias alimenticias, comuníquelo al correo xiiiornadasaspreh@gmail.com lo antes posible.