



MENÚ ESPECIAL PARA EVENTOS Y GRUPOS

SPECIAL EVENTS MENU

(Incluido: Entrante, Plato Principal y Postre o Café)
(Includes: Starter, Main Course & Dessert or Coffee)

19,95€

ENTRANTES – STARTERS

Ensalada de Pollo / Chicken Salad

Surtido de Paté con Pan Crujiente / Assortment of Paté with Crusty Bread

Ensalada de Aguacate con Queso de Cabra y Langostinos /

Avocado Salad with Goat's Cheese & Prawns

Carpaccio de Ternera Angus / Angus Beef Carpaccio

Cóctel de Gambas / Prawn Cocktail

Mejillones con Vino Blanco y Nata al Estilo Francés / French Style Mussels with White Wine & Cream

Sopa de Verduras “Sensations” / Sensations Vegetable Soup ✓

Berenjena Frita con Miel / Fried Aubergine with Honey Glaze

Champiñones Salteados con Salsa Verde / Sautéed Mushrooms with Herb Sauce & Garlic ✓

Ensalada de Garbanzos, Tomate y Cebolla / Chickpea, Tomato & Onion Salad ✓

Ensalada Caprese / Mozzarella & Tomato Salad (v)

Nuggets de Queso Cheddar con Jalapeños / Cheddar Cheese Nuggets with Jalapeños

Alitas de Pollo (Picantes o Normal) / Chicken Wings (Spicy or Normal)

Croquetón de Bacalao / Cod Croquette

PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES

Filete de Lubina / Fillet of Sea Bass

Salmón con Salsa Tártara / Salmon with Tartar Sauce

Pechuga de Pollo / Grilled Chicken Breast*

Entrecot de Ternera (4€ Suplemento) / Rib Eye Steak (4€ Supplement) *

Solomillo de Ternera (8€ Suplemento) / Fillet Steak (8€ Supplement) *

Filete de Jamón con Huevo Frito y Piña / Gammon Steak with Fried Egg and Pineapple



Sensations

RESTAURANTE

Chuletas de Cordero a la Plancha con Salsa Menta / Grilled Lamb Chops with Mint Sauce

Cordero a la Miel *4€ Suplemento / Oven Cooked Lamb with Honey *4€ Supplement

Solomillo de Cerdo / Fillet of Pork *

Hamburguesa Sensations con Cebolla, Queso y Bacon /
Sensations Burger with Onion, Cheese & Bacon (v)

Hígado de Ternera con Cebolla, Bacon y Puré de Patatas /
Calves Liver with Bacon, Mashed Potatoes & Onion Gravy

Verduras Mediterraneas a la Plancha con Ensalada / ✓
Grilled Mediterranean Vegetables with Mixed Gourmet Salad

Lasaña de Carne o de Verduras servido con Patatas Fritas y Ensalada /
Meat or Vegetable Lasagne with Chips and Side Salad

Espaguetis con Verduras (Chorizo vegano opcional) / Spaghetti with Vegetables (Optional Vegan Chorizo) ✓

Espaguetis con Almejas / Spaghetti Vongole (with clams, garlic & olive oil)

Pastel de Espinacas y Frijoles con Patatas y Ensalada / Spinach and Bean Cake with Chips & Salad ✓

***Salas disponible: Pimienta o Roquefort o Mantequilla de Ajo**

**Optional sauces available: Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter*

Pan y Ali-Oli 0,75€ per person / Bread & Garlic Dip 0,75€ per person

POSTRE O CAFE – DESSERT OR COFFEE

Tarta de Queso con Arándanos / Homemade Cheesecake with Blueberries

Crema Catalana / Homemade Crème Brûlée

Surtido de Quesos con Galletas (v) / Cheeseboard with Crackers (v)

Tiramisú Casero / Homemade Tiramisu

Coulant de Chocolate / Chocolate Coulant

Profiteroles / Profiteroles

Panacota / Panna Cotta

Flan Casero / Homemade Crème Caramel

Tarta de Manzana con Natillas o Helado / Apple Pie with Custard or Ice Cream

Mousse de Chocolate con Compota de Fresa / Chocolate Mousse with Strawberry Compote ✓

Frutas Naturales / Fresh Fruit ✓

Helado / Ice Cream

Selección de Sorbetes / Selection of Sorbets ✓

Bola de Helado o Sorbete Extra / Extra Scoop of Ice Cream or Sorbet **1,50€**

✓ = Vegano / Vegan

(v) = Opción vegano disponible / Vegan option available upon request