



Sensations

RESTAURANTE



26 de Diciembre - Boxing Day

(Incluido: Entrante, Plato Principal y Postre o Café)

(Includes: Starter, Main Course & Dessert or Coffee)

ENTRANTES – STARTERS

Mejillones con Vino Blanco y Nata al Estilo Francés /

French Style Mussels with White Wine and Cream

Sopa de Puerro y Patatas / Leek & Potato Soup (v)

Sopa de Verduras “Sensations” / Sensations Vegetable Soup ✓

Sopa de Queso Stilton y Brocoli / Stilton & Broccoli Soup

Ensalada Caprese / Mozzarella & Tomato Salad (v)

Ensalada de Pollo / Chicken Salad

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

Berenjenas a la Miel / Fried Aubergine with Honey Glaze

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

PRINCIPALES- PLATOS ASADOS - MAINS ROASTS

(Se recomienda reservar con antelación - Pre-order recommended)

Suculento cerdo asado con chicharrones y salsa de manzana, con todos los acompañamientos: salchichas envueltas en tocino, sobre una cama de puerros, patatas asadas, verduras frescas de temporada y salsa /

Succulent Roast Pork & Crackling and Apple Sauce with all the Trimmings. Pigs in Blankets, Bed of Leeks, Roast Potatoes, Fresh Seasonal Vegetables & Gravy

Pavo asado con relleno, con todos los acompañamientos: salchichas envueltas en tocino, sobre una cama de puerros, patatas asadas, verduras frescas de temporada y salsa /

Roast Turkey & Stuffing with all the Trimmings. Pigs in Blankets, Bed of Leeks, Roast Potatoes, Fresh Seasonal Vegetables & Gravy

Delicioso asado casero de frutos secos, con todos los acompañamientos: cama de puerros, patatas asadas, verduras frescas de temporada y salsa vegetariana /

Delicious Home Made Nut Roast with all the Trimmings. Bed of Leeks, Roast Potatoes, Fresh Seasonal Vegetables & Vegetarian Gravy ✓



OTROS PLATOS PRINCIPALES - OTHER MAIN COURSES

Pechuga de Pollo a La Plancha / Grilled Chicken Breast *

Entrecot de Ternera / Rib Eye Steak *

** Servido con una Salsa de Pimienta, Roquefort o Mantequilla de Ajo / Served with Peppercorn, Roquefort Sauce or Garlic Butter*

Cordero a la Miel / Oven Cooked Lamb with Honey

Carrillera de Cerdo Estofada / Stewed Pork Cheek

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

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

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

Filete de Lubina / Fillet of Sea Bass

Pulpo con Puré de Patatas y Verduras / Octopus with Mashed Potatoes & Vegetables

POSTRES - DESSERTS

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

Tarta de Manzana / Apple Pie

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

Tarta de Queso con Arándanos / Homemade Cheesecake with Blueberries

Tiramisú Casero / Homemade Tiramisu

Panacota / Panna Cotta

Coulant de Chocolate / Chocolate Coulant

Frutas Naturales / Fresh Fruit ✓

Helado / Ice Cream

Selección de Sorbetes / Selection of Sorbets ✓

✓ = Vegan (V) = Vegan option available upon request

29,95€ PER PERSON
Available at Lunchtime & Evening