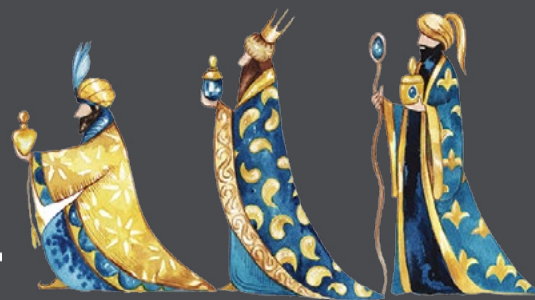




MENÚ ESPECIAL PARA DÍA DE LOS REYES

SPECIAL MENU FOR THREE KINGS DAY

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

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

29,95€

ENTRANTES – STARTERS

Sopa de Mariscos / Fish Soup

Sopa de Verduras “Sensations” / Sensations Vegetable Soup ✓

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

Mejillones Mediterráneos a la Provenzal / Mediterranean Mussels in Tomato Provençal Style

Calamares a la Romana / Squid Rings in Batter

Sardinas a la Plancha / Grilled Sardines

Berenjenas a la Miel / Fried Aubergine with Honey Glaze

Croquetón de Bacalao / Cod Croquette

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

Ensalada Caprese / Mozzarella & Tomato Salad (v)

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

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

Cóctel de Gambas / Prawn Cocktail

Champiñones a la Plancha con Salsa Verde / Grilled Mushrooms with Herb Sauce & Garlic ✓

PLATOS PRINCIPALES - MAIN COURSES

Bacalao con Samfaina al Punto Picante / Cod with Samfaina, Slightly Spicy

Atún con Samfaina al Punto Picante / Tuna with Samfaina, Slightly Spicy
(Samfaina: Aubergines & Courgettes, diced & sauteed with garlic, onion, grated tomato, pepper & olive oil)

Filete de Lubina / Fillet of Sea Bass

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



Pechuga de Pollo / Grilled Chicken Breast *

Entrecot de Ternera / Rib Eye Steak *

Secreto Ibérico / Iberian Pork Strip Loin *

Cordero a la Miel / Oven Cooked Lamb with Honey

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

Hígado de Ternera con Cebolla, Bacon y Puré de Patatas /

Calves Liver with Bacon, Mashed Potatoes & Onion Gravy

Cazuela de Pollo, Garbanzos y Chorizo / Chicken, Chickpea and Chorizo Casserole (v)

Carrillera de Cerdo Estofada con Puré de Patatas / Stewed Pork Cheek with Mash

Hamburguesa Sensations con Cebolla, Queso y Bacon /

Sensations Burger with Onion, Cheese & Bacon (v)

Lasaña de Carne o de Verduras con Patatas Fritas o Ensalada /

Meat or Vegetable Lasagne with Chips & Side Salad

Verduras Mediterraneas a la Plancha con Ensalada /

Grilled Mediterranean Vegetables with Mixed Gourmet Salad (✓)

*** Se sirven con una opción de salsas: Pimienta o Roquefort o Mantequilla de Ajo**

** Served with a choice of Sauce; Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter*

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

Postre o Café – DESSERT OR COFFEE

Tarta de Queso con Arándanos / Homemade Cheesecake with Blueberries

Crema Catalana / Homemade Crème Brûlée

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

Coulant de Chocolate / Chocolate Coulant

Profiteroles / Profiteroles

Tiramisu Casero / Homemade Tiramisu

Arroz con Leche / Spanish Rice Pudding

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 Extra / Extra Scoop of Ice Cream 1,50€**

(✓) = Vegano / Vegan

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

