



Sensations

RESTAURANTE

Mothering Sunday

STARTERS

- Leek and Potato Soup ✓
- Fish Soup
- Prawn Cocktail
- Caprese Salad (V)
- Chicken Salad
- Moules Mariniere with White Wine, Shallots and Cream
- Assortment of Paté with Crusty Bread
- Fried Aubergine with Honey Glaze
- Grilled Mushrooms with Herb Sauce and Garlic ✓

MAINS ROASTS

- Succulent Roast Pork. Crackling with Pigs in Blankets and Apple Sauce*
- Roast Sirloin of Beef with Yorkshire Pudding and a Horseradish Sauce*
- Roasted Nut Roast* (V)

*Served on a bed of braised leeks with roast potatoes, cauliflower cheese, buttered julienne carrots, broccoli, garden peas & a jus.

OTHER MAINS

- Grilled Chicken Breast served with Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter Sauce
- Oven Cooked Lamb with Honey
- Rib Eye Steak with Peppercorn, Roquefort or Garlic Butter sauce
- Pork Cheeks and Mashed Potatoes
- Sea Bass with a Side Serving of White Wine and Prawn Sauce
- Salmon with Tartar Sauce
- Octopus with Mashed Potatoes and Vegetables
- Grilled Mediterranean Vegetables with Mixed Gourmet Salad & Baked Potato Wedges ✓

DESSERTS

- Cheese and Biscuits (V)
- Chocolate Mousse ✓
- Cheesecake (Blueberry or New York Style)
- Creme Brûlée
- Tiramisu
- Panna Cotta
- Chocolate Coulant
- Selection of Sorbets ✓
- Fresh Fruit ✓

29,95€
per
person

✓ = Vegan

(v) = Vegan option available upon request



Sensations

RESTAURANTE

Día de La Madre en Inglaterra

ENTRANTES

- Sopa de Puerro y Patatas ✓
- Sopa de Pescado
- Cóctel de Gambas
- Ensalada Caprese (V)
- Ensalada de Pollo
- Mejillones a La Marinera - con vino blanco, chalotes y nata
- Surtido de Paté con Pan Crujiente
- Berenjenas a la Miel
- Champiñones Salteados con Salsa Verde ✓

PRINCIPALES- PLATOS ASADOS

- Suculento Cerdo Asado con Corteza y Salchichas Envueltas en Bacon y Compota de Manzana*
- Ternera Asada con Yorkshire Pudding y una Salsa de Rábano Picante *
- Asado de nueces asadas (V / ✓)*
- * Servido en una capa de puerros con patatas asadas, coliflor con queso, zanahorias a la juliana con mantequilla, brócoli, guisantes y salsa.

OTROS PLATOS PRINCIPALES

- Pechuga de Pollo a La Plancha con una Salsa de Pimienta, Roquefort o Mantequilla de Ajo
- Cordero a la Miel
- Entrecot de Ternera con Salsa de Pimienta, Roquefort o Mantequilla de Ajo
- Carrillera de Cerdo Estofada con Puré de Patatas
- Filete de Lubina con una Salsa de Gambas y Vino Blanco
- Salmón con Salsa Tártara
- Polpo con Puré de Patatas y Verduras
- Verduras Mediterraneas a la Plancha con Ensalada y Patatas ✓

POSTRES

- Surtido de Quesos con Galletas (V)
- Mousse de Chocolate ✓
- Tarta de Queso de Arándanos o Estilo "New York"
- Crema Brûlée
- Tiramisu
- Panacota
- Coulant de Chocolate
- Selección de Sorbetes ✓
- Frutas Naturales ✓

✓ = Vegan

(v) = Vegan option available upon request

29,95€
por
persona