

Menu Coronado 60€

BIENVENIDA

Copa de Champagne y aperitivos

ENTRANTES

Ensalada Caprese con Aguacate

ó

Melón con Jamón

ó

Gambas al Pil Pil

PLATOS PRINCIPALES

Pechuga de Pollo en salsa de Setas con Patatas Gratinadas y Verduras

ó

Lubina a la Plancha con Patatas Cocidas y Verduras

POSTRES

Crema Catalana

ó

Fondant de Chocolate

BEBIDAS

Agua Mineral

½ Botella de Vino de la Casa por persona

Café Marcilla

Menu Toro · 60€

BIENVENIDA

Copa de Champagne y aperitivos

ENTRANTES

Gambas en Tempura con Salsa Ali Oli

ó

Ensalada Waldorf con Queso de Cabra

ó

Mejillones al Vapor

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de Ternera en Salsa de Pimienta con Patatas Gratinadas

ó

Lenguado a la Plancha con Gambas y guarnición de verduras

POSTRES

Fondant de Chocolate

ó

Merengue con Frutos Rojos

BEBIDAS

Agua Mineral

½ Botella de Vino de la Casa por persona

Café Marcilla

Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.

Menu Marbella Beach · 70€

BIENVENIDA

Copa de Champagne y aperitivos

ENTRANTES

Gambas en Tempura con Salsa Ali Oli
ó
Ensalada de Beicon, Aguacate y Queso Azul

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de Ternera en Salsa Roquefort con Patatas Gratinadas y Verduras
ó
Pez Espada a la Plancha con guarnición de Guacamole Casero y Verduras

POSTRES

Tarta alemana de Manzana con Helado de Vainilla
ó
Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Agua Mineral (Lanjaron)

½ Botella de Vino de la Casa por persona

Café CaffeGusto

Menu Garden · 75€

BIENVENIDA

Copa de Champagne y aperitivos

ENTRANTES

Gambas en Tempura con Salsa Ali Oli
ó
Almejas al Vapor

PLATOS PRINCIPALES

Carré de Cordero al Ajo y Romero con Patatas Gratinadas y Verduras
ó
Salmón a la Plancha con mayonesa de Hierbas con Patatas y Ensalada
ó
Stroganoff de Ternera con Arroz Blanco

POSTRES

Banoffee Pie
ó
Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Agua Mineral

Vinos

Blanco: Lágrimas de María (Rioja - Viura)
Tinto: Eneldo Crianza (Rioja - Tempranillo)
Rosado: Ramón Bilbao Rosado (Rioja)

Café marcilla

Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.

Menu Marbessa · 80€

BIENVENIDA

Copa de Champagne y aperitivos

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Gambas al Pil Pil

ó

Ensalada de Bacon, Aguacate y Queso Azul

ó

Higaditos de Pollo

SORBETE DE MOJITO

PLATOS PRINCIPALES

Solomillo de Ternera a la Pimienta, Patatas Gratinadas y Espinacas a la Crema

ó

Lubina al Horno con Patatas y Verduras de Temporada

POSTRES

Tarta de Queso al Limón

ó

Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla

BEBIDAS

Vino Blanco: Pazo das Bruixas (Rias Baixas - Albariño) – ½ Bot. p.p.

Vino Tinto: Eneldo Crianza (Rioja) – ½ Bot. p.p.

Vino Rosado: Azpilicueta (D.O. Rioja) – ½ Bot. p.p.

Café CaffeGusto

Menu Special Papiblon · 95€

BIENVENIDA

Copa de Champagne y canapés surtidos

ENTRANTES

Gambas al Pil Pil
ó
Almejas y Mejillones al Vapor

PLATOS PRINCIPALES

Carré de Cordero al Ajo y Romero con Patatas gratinadas y Brocoli
ó
Solomillo de Ternera a la Pimienta, Patatas gratinadas y Espinacas a la Crema
ó
Lubina al Horno con Patatas cocidas y Espinacas a la crema
ó
Stroganoff de Ternera servido con Arroz Basmati

POSTRES

Fondant de Chocolate
ó
Tarta de Queso al Limón
ó
Banoffee Pie

BEBIDAS

Agua Mineral

Bodega Jean Leon - Penedés (Tinto · Blanco · Rosado) ½ Bot. p/p

Café Marcilla