



MENÚ DE REYES

Brasserie Mari Galant | 14:00

APERITIVOS EN MESA

Pico de jamón ibérico
Brocheta de pulpo
Tartar de salmón en cucharilla
Croquetas variadas

PLATOS PRINCIPALES

Timbal de hongos con huevo a baja temperatura y su crema
Lomito de lenguado gratinado al cava sobre tartar de cardo rojo
Cordero asado con ensalada de lechuga y patatas panaderas

DULCE

Rosco de reyes de nata o crema con helado de vainilla
Café y Petit fours

BEBIDAS INCLUIDAS

Vino blanco Riscal Sauvignon 100% orgánico, con notas de hierba fresca, fondo mineral y cítrico. **Vino tinto** Bordón crianza, 14 meses en barricas de roble blanco americano. Color cereza y ribetes rubí. Notas de frutas rojas con toque de regaliz y ahumados. **Rosado** Viña Real con 70% viura, 30% tempranillo y garnacha de un apreciado color salmón, con notas florales, melocotón, albaricoque y fondo de fresa y cítricos.

PRECIO Y CONDICIONES

Precio Menú 84€ (IVA incluido)

Menú infantil (12 o menores): 52€ (IVA incluido) Incluye: jamón ibérico, langostinos, solomillo con patatas y helado

Condiciones: El pago de la reserva deberá realizarse con un mínimo de una semana de antelación. Toda anulación entre 7 días y 24 horas antes del evento conllevará gastos de cancelación del 50%. El pago se realizará con tarjeta de crédito o mediante transferencia: Banco Sabadell Guipuzcoano IBAN ES22 0081 5455 84 0001878897

Las cancelaciones realizadas en menos de 24 horas antes del evento no tendrán derecho a devolución

