

mag

Café
Bistró
Auditorio





Menú del día 23 Noviembre

ENTRANTES

Salmorejo de tomate canario con huevo duro

Ensalada de samosas de ricotta y curry con mermelada de cebolla roja al vino tinto
y tomates cherry

PRINCIPALES

Brocheta de pollo oriental con salsa de coco y arroz basmati con mango

Atún rojo a la plancha con salteado de papitas negras y mojo cilantro

POSTRE

Tiramisú de manzana

BEBIDA

Vino blanco, tinto, refresco, cerveza o agua

Precio por persona: 12,00 €



Menú del día 24 Noviembre

ENTRANTES

Tartar de aguacate con queso de cabra, mermelada de tomate y brotes verdes

Hojaldre de carne, verduras y mix de quesos con con brotes verdes

PRINCIPALES

Gnocchi de espinacas y papa con salsa carbonara

Abadejo en crujiente de sésamo con puré de brócoli y zanahoria, puerros confitados

y aceite de cilantro

POSTRE

Mousse de galleta María con bizcocho de almendras

BEBIDA

Vino blanco, tinto, refresco, cerveza o agua

Precio por persona: 12,00 €



Menú del día 25 Noviembre

ENTRANTES

Montadito de pulpo en salsa mediterránea con mermelada de cebolla y tomate

Fajitas de pollo con crema de gorgonzola y mango confitado

PRINCIPALES

Fettuccine fresca con verduras salteadas con soja y jengibre y teulas de parmesano

Solomillo de cerdo con puré de batata dulce y reducción de vino tinto

POSTRE

Sabayón de frutas con praliné crujiente

BEBIDA

Vino blanco, tinto, refresco, cerveza o agua

Precio por persona: 12,00 €

Menú del día 26 Noviembre



ENTRANTES

Strudel de queso de cabra, bubango, manzana y pasas, con brotes verdes

Ensalada de langostinos crujientes con chutney de mango y nectarina

PRINCIPALES

Risotto cremoso de pámpano con mermelada de nectarina

Kefta de ternera con escacho de papa y zanahoria y puerro confitado

POSTRE

Mousse de pera con compota de manzana y sable breton con corazón de chocolate

BEBIDA

Vino blanco, tinto, refresco, cerveza o agua

Precio por persona: 12,00 €