

La Caseta

RESTAURANT & EVENTS

Nits de caseta...

Los entrantes...

- Ensalada de langostinos, aguacate y mahonesa de piquillos.
- El jamon ibérico de cebo campo con sus picos y aove.
- La croqueta de jamon ibérico con espuma de kimchie.
- Cecina de Leon con almendra tostada y aove.
- Las patatas trufadas con crujiente de jamon y parmesano.
- Puerro confitado a baja temperatura con salsa carbonara tradicional.
- Crujiente de cordero con crema de foie.
- Ensaladilla de perdiz en escabeche, aceite de trufa y frutos secos.
- Yakitori de gambon con dipeo de mango.

* LOS ENTRANTES SERAN LOS MISMOS PARA TODA LA MESA, LA CANTIDAD IRA EN RELACION AL NUMERO DE COMENSALES.

De principal...

- La costilla de ternera asada sobre parmentier trufada.
- Suprema de bacalao a baja temperatura con verduras al wok.
- Salmon noruego gratinado con salsa de ajo y mango.
- Confit de pato con salsa de cítricos y panaderas.
- Entrecotte a la plancha con ajitos tiernos. 300 gramos. (recargo 10€)

De postre...

*Consulte a nuestro personal.

2 entrantes + principal + postre 22€

3 entrantes + principal + postre 25€

*El menu será a mesa completa. **Bebida, pan y café NO incluido. Menú vegetariano recargo 5€.**

*Cualquier producto que no contemple el menú se abonara con el precio marcado en carta.

*No se admiten cambios en el menú, el pack es indivisible y se cobrara por comensal.

***Si el menú o las condiciones no son de su agrado pidan nuestra carta.**

Este menu se muestra como ejemplo, el menú puede variar diariamente.