



Menú degustación platos individuales.

Ensalada tres quesos con manzana pink lady, membrillo y aceite de frutos secos con un toque de frambuesa.

Pulpo braseado con parmentiere y olivada negra

Lomo de dorada con costra al perfume de albahaca, patatas a la inglesa y verduritas de la tierra almeriense escaldadas.

Lassi templado de mango

Solomillo de ternera flambeado con cebolla caramelizada, dados de foie y reducción de oloroso.

Postre.

Tarta celebración. (Obrador Pastelería Virgen del Carmen)

Bebida a servir.

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, vino tinto Ribera o Rioja crianza y refrescos.

1°

PRECIO 42 Euros/persona.

Secretmoment, Fragolino, Luis cañas (Rioja crianza), Orube (Rioja crianza), Resalso (Ribera), Bragamonte (Ribera crianza). **Añadiendo un suplemento de 5 Euros.**



***A elegir 4 Entrantes. (Entrante extra +3€)
Para compartir cada 4 personas.***

Boquerones al limón fritos en tempura.

Setas con foie y huevo poché.

Patatas al horno cocidas en caldo de pescado con langostinos y taquitos de jamón.

*Surtido de croquetas caseras del chef.
(Atún Rojo, Boletus y Queso de Cabra)*

Carpacho de Rape.

Carcasa de aguacate rellena de delicias del chef.

Tabulé de Musaka.

Balas de Espárragos trigueros con bacón, dátiles y queso Azul.

Salteado de verduras con tostas del casal o de tetilla.

Sorbete de Larios ROSSÉ a la fresa.

Plato principal, a elegir.

Taco de bacalao al horno confitado.

Solomillo de ternera flambeado con cebolla caramelizada, dados de foie y reducción de oloroso.

Postre.

Tarta celebración. (Obrador Pastelería Virgen del Carmen)

Bebida a servir.

Cerveza, tinto de verano, vino blanco Rueda ó Albariño, vino tinto Ribera o Rioja crianza y refrescos.

2°

PRECIO 40 Euros/persona.

Secretmoment, Fragolino, Luis cañas (Rioja crianza), Orube (Rioja crianza), Resalso (Ribera), Bragamonte (Ribera crianza). **Añadiendo un suplemento de 5 Euros.**



Cualquier menú puede ser modificado dentro de las calidades/precio ofrecidas a gusto del comensal, consulta con nuestro personal para crear un menú personalizado.

CONTACTO

info@braserialaconsentida.es

950923278

601405008 

Si eres alérgico y/o intolerante a algún alimento o sigues algún tipo de dieta específica no dudes en consultárnoslo para mostrarle las alternativas disponibles.

