



Menú La Piscina

Primeros platos a escoger

Coca de cristal con tomate y jamón de bodega

Hummus mediterráneo con pasas, tomates secos, aceitunas negras y picos camperos

Vasito de crema de calabacín

Tartaleta de pasta brisa rellena de queso brie, hojas de orégano y cebollino

Mini croquetitas de chipirones con su tinta y emulsión de ajos tostados

Calamares rebozados a la andaluza

Segundos platos a escoger

Muslo de pato confitado con salsa de naranja y puré de patatas trufado

0

Tataki de atún marinado con wakame y mango

postre

Lo tim baón (crema catalana, helado de turrón, y chocolate fundido)

0

Carpaccio de piña con helado de vainilla y coco rallado

Bodega

Austum Verdejo

Arienzo crianza

Agua y café

36,75€ IVA incluido

A partir de 20 comensales es necesario proporcionar el total de cada segundo, días antes del evento.

Teléfono: 972 31 23 30

Correo electrónico: restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com



Menú La Piscina

Primers plats a escollir

Coca de vidre amb tomàquet i pernil de bodega

Hummus mediterrani amb panses, tomàquets secs, olives negres i crustons rústics

Got de crema de carbasó

Tartaleta de pasta brisa farcida de formatge brie, fulles d'orenga i cibulet

Mini croquetes de txipirons en la seva tinta i emulsió d'alls daurats

Calamars arrebossats a l'andalusa

Segons plats a escollir

Cuixa d'ànec confitat amb salsa de taronja i puré de patates trufat

0

Tataki de tonyina marinada amb wakame i mango

Postres

"Lo tim baón" (crema catalana, gelat de torró i xocolata desfeta)

0

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i coco ratllat

Bodega

Austum Verdejo

Arienzo criança

Aigua i cafè

36,75€ IVA inclòs

A partir de 20 comensals és necessari proporcionar el total de cada segon, dies abans de l'event.

Telèfon: 972 31 23 30

Correo electrónico: restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com



HOTEL & RESTAURANT

The Pool Menu

Starters to choose

Glass bread with tomato and ham from the cellar
Mediterranean hummus with raisins, sun-dried tomatoes, black olives and peaks
Glass of zucchini cream
Shortbread tart filled with brie cheese, oregano leaves and ciboulette
Mini squid croquettes with their ink and toasted garlic emulsion
Andalusian battered squid

Second dishes to choose

Duck confit with orange sauce and truffled mashed potatoes
or
Marinated tuna tataki, with wakame and mango

Desserts

“Lo tim baón” (catalan cream, nougat ice cream, and chocolate fondant)
or

Pineapple carpaccio with vanilla ice cream and grated coconut

Cellar

Austum Verdejo
Arienzo crianza

Mineral water and coffee

26.75€ tax included

From 20 diners at

Con



HOTEL & RESTAURANT

s before the event.

www.m.com

Menu La Piscine

Premiers plats à choisir

Tarte à la tomate et au jambon
Houmous méditerranéen aux raisins secs, tomates séchées, olives noires et croutons
Gaspacho avec son hachis de légumes
Tarte sablée fourrée au brie, feuilles d'origan et ciboulette
Mini croquettes de calamars avec leur émulsion à l'encre et à l'ail grillé
Calamars panés à la façon andalouse

Seconds cours au choix

Confit de canard avec sauce à l'orange et purée de pommes de terre truffée
ou bien
Tataki de thon à la mangue, micromezclum, sauce teriyaki et sésame

Dessert

“Lo tim baón” (Crème catalane, glace au nougat et chocolat fondant)
ou bien
Carpaccio d'ananas avec glace de vanille et noix de coco râpée

Cave

Austum Verdejo
Arienzo crianza

Eau minérale et café

36,75€ TVA incluse

A partir de 20 convives, il est nécessaire de fournir le total pour chaque second plat, quelques jours avant l'événement.

Téléphone: 972 31 23 30

e-mail: restaurant.malcontenta@andilana-hotels.com