



Menú “El huerto”

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 gazpacho con su picadillo de verduras

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

“Rossejat” de fideos (fideos dorados) con calamarcitos y alioli

Segundos platos a escoger

Meloso de ternera con mil hojas caramelizado y salsa de frutos rojos

o

Dorada al horno con patatas, cebolla y tomates cereza

Postre

Carpaccio de piña con helado de vainilla y coco rallado

o

“Chocolate addicted”

Bodega

Austum Verdejo

Arienzo crianza

Agua y café

40,75€ 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 “L’Hort”

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 gaspatxo amb la seva picada de verdures

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

Rossejat de fideus amb calamarcets i alliofi

Segons plats a escollir

Melós de vedella amb milfulls caramelitzat i salsa de fruits vermells

o

Dorada al forn amb patates, ceba i tomàquets cirera.

Postres

Carpaccio de pinya amb gelat de vainilla i coco ratllat

o

“Chocolate addicted”

Bodega

Austum Verdejo

Arienzo criança

Aigua i cafè



“The Orchard” Menu

Starters to choose

Glass bread with tomato and ham from the cellar
Mediterranean hummus with raisins, sun-dried tomatoes, black olives and peas
Glass of gazpacho with its vegetable hash
Shortbread tart filled with brie cheese, oregano leaves and ciboulette
Mini squid croquettes with their ink and toasted garlic emulsion
Andalusian battered squid
Noodle “Rossejat” (pan noodles) with squid and aioli

Second dishes to choose

Sweet veal with caramelised thousand leaves and red fruit sauce
or
Baked gilthead bream with potatoes, onion and cherry tomatoes

Desserts

Pineapple carpaccio with vanilla ice cream and grated coconut
or
“Chocolate addicted”

Cellar

Austum Verdejo
Arienzo crianza

Mineral water and coffee

40,75€ tax included

From 20 diners and on, it is necessary to provide the total for each second, days before the event.

Phone number: 972 31 23 30

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



Menu "Le Jardin"

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
Nouilles dorées avec calamars et aioli

Seconds cours au choix

Doux de veau aux mille feuilles caramélisées et coulis de fruits rouges
ou bien
Dorade au four avec pommes de terre, oignons et tomates cerises

Dessert

Carpaccio d'ananas avec glace de vanille et noix de coco râpée
ou bien
"Chocolate addicted"

Cave

Austum Verdejo
Arienzo crianza

Eau minérale et café

40,75€ 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