SERENDIPIA

Menú del Día

Miércoles, Jueves y Viernes, en horario de comidas
Excepto festivos, Semana del pilar,
semana de semana santa y semana de navidad.
Máximo mesas de 6 peronas.

Comenzamos con...

APERITIVO DE LA CASA,
Un Pequeño Bocado.

Continuamos ...

ENTRANTES,
Degustación de Dos Entrantes.

Terminamos ...

Plato principal, a elegir;
CARNE, PESCADO o
PLATO VEGETARIANO

INCLUYE: POSTRE, PAN, AGUA SIN GAS.

19,50€/persona
IVA incluido

Menú del Día para Grupos

DE MIERCOLES A VIERNES AL MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS
Con reserva previa y mínimo 4 personas.

COMENZAMOS CON...PEQUEÑOS BOCADOS

Hummus tradicional con picadita de verduras,
aceite de pimentón y plátano macho.
Y
Puerro confitado a baja temperatura
con salsa romescu y avellana.
Y
Champiñón relleno de queso, cebolla caramelizada y
bacon con salsa de tomate y aceite de albahaca.

Y PARA TERMINAR, a centro de mesa:
NUESTRA PARRILLA
Solomillo de cerdo Duroc a la parrilla
Con cremoso de manzana y pataticas.

INCLUYE: POSTRE, PAN, AGUA sin GAS

19,50€/persona
IVA ncluido

PRECIO del Menú del día con el vino incluido,
1 botella cada 2 personas 25,50€

Menú de Picoteo

Menú de Fin de Semana
Es un menú de picoteo, informal, para compartir...
Máximo mesas de 6 peronas.

¿Qué incluye el MENÚ?

CUATRO PLATOS
propuestos por el cheff
servidos a centro de mesa.
Y
POSTRE
individual.
Y
Pan y Agua sin gas

25,50€/persona
IVA incluido

DEGUSTACIONES SERENDIPIA

Las DEGUSTACIONES incluyen:
PAN y AGUA sin gas.

IMPORTANTE:

Las DEGUSTACIONES pueden tener alguna modificación por motivos de servicio y producto.

MÁXIMO MESAS DE 6 PERSONAS.

Las DEGUSTACIONES son a mesa completa, es decir, toda la mesa tendrá que elegir la misma degustación, en caso de alergias, intolerancias o algún tipo de incompatibilidad con algún plato rogamos nos lo comuniquen con anterioridad al día de la reserva para poder hacer los cambios oportunos y adaptarle la degustación elejida.

Degustación Corto

APERITIVO DE BIENVENIDA
Vermuth Serendipia + Banderilla del cheff
Y
HUMMUS TRADICIONAL
Con verduritas, aceite de pimentón y plátano macho.
Y
CHAMPIÑÓN AL GRATÉN
Relleno de queso,bacon, cebolla caramelizada.
Y
FALSO GUACAMOLE con salmón ahumado,
tomate, huevo, cebolla encurtida y pappadums.
Y
LANGOSTINO Y VERDURITAS CRUJIENTES
Con salsa de mango y lima.

Y para terminar: a elegir a mesa completa...

INDIVIDUAL	O	A CENTRO DE MESA
Jamoncito de Pato confitado y rustido con glaseado de cítricos y albaricoque.		Brazo de Pulpo a la parrilla, Con patata rota y sus ali olis.
31,50€/persona IVA incluido		35,50€/persona IVA incluido

INCLUYE: Mojito Serendipia y Postre Casero

Degustación Largo

COMENZAMOS CON EL MUNDO SALADO.

APERITIVO DE BIENVENIDA
Vermuth Serendipia + Banderilla del Cheff
Y
ENSALADILLA DE ENCURTIDOS
Con sardina ahumada y tostas de pasta wonton.
Y
CHAMPIÑÓN AL GRATÉN
Relleno de queso,bacon, cebolla caramelizada.
Y
PUERRO CONFITADO
Acompañado de romescu y avellana.
Y
LANGOSTINO Y VERDURITAS CRUJIENTES
Con salsa de mango y lima.
Y
BRANDADA de BACALAO
Piquillos caramelizados y almendra tostada.

Y a centro de mesa: Nuestra parrilla...

BRAZO DE PULPO
Con patata rota, pimentón de la vera y ali olis.
Y
SOLOMILLO DE CERDO DUROC
Con cremoso de manzana, y salsa de boletus.

CONTINUAMOS CON EL MUNDO DULCE ...
DEGUSTACIÓN DE POSTRES

PIÑA COLADA
Y
CREMOSO DE QUESO
con coulís de frutos rojos y crûmble.
Y
ESPUMA DE CAPUCCINO
con un toque de chocolate y migas de cacao y nueces.

39,50 €/persona
IVA incluido

INCLUYE: PAN y AGUA sin gas .

MENUS DE GRUPO SERENDIPIA

Los menús de grupo son con reserva previa
y a mesa completa,
es decir, todo el grupo tendrá que elegir el mismo
menú. Mínimo 4 personas.
Todos los platos se serviran a centro de mesa
a excepción del aperitivo y
el postre que se servirán de manera indivicual.

Menú de Grupo 1

Comenzamos con ...

Bocadito de hummus tradicional
con verduritas, platano macho,
aceite de pimentón y tostas.
Y
Ensalada Waldorf
Endivia, manzana, pasas, nueces,
uva morada y salsa especial del cheff.

Continuamos ... a centro de mesa.

Langostinos y verduritas crujientes
Con salsa de mango y lima.
Y
Champiñones al gratén
rellenos de queso, cebolla caramelizada y bacon
con fondo de salsa de tomate y aceite de albahaca.
Y
Solomillo de cerdo Duroc a la parrilla
Con cremoso de manzana y pataticas.

INCLUYE: POSTRE, PAN, AGUA sin gas y
VINO de la casa (1 botella caa 2 pax).

35,50 €/persona
IVA ncluido

Menú de Grupo 2

Comenzamos con ...

Ensaladilla de encurtidos y sardina ahumada
Acompañada de tostas de pasta wonton.
Y
Mi cuit de foie
En costra de pistacho y tostas de semillas .

Continuamos ... a centro de mesa.

Champiñones al gratén
rellenos de queso, cebolla caramelizada y bacon
con fondo de salsa de tomate y aceite de albahaca.
Y
Brandada de bacalao
Con piquilloa caramelizados y almedra tostada
Y
Entrecotte de ternera a la parrilla
Con salsa española y pataticas.

INCLUYE: POSTRE, PAN, AGUA sin gas y
VINO de la casa (1 botella cada 2 pax).

42,50 €/persona
IVA ncluido

Menú de Grupo 3 DEGUSTACIÓN

COMENZAMOS CON EL MUNDO SALADO.

APERITIVO DE BIENVENIDA
Vermuth Serendipia + Banderilla del Cheff
Y
ENSALADILLA DE ENCURTIDOS
Con sardina ahumada y tostas de pasta wonton.
Y
CHAMPIÑÓN AL GRATÉN
Relleno de queso,bacon, cebolla caramelizada.
Y
PUERRO CONFITADO
Acompañado de romescu y avellana.
Y
LANGOSTINO Y VERDURITAS CRUJIENTES
Con salsa de mango y lima.

Y a centro de mesa: Nuestra parrilla...

SOLOMILLO DE CERDO DUROC
Con pataticas y cremoso de manzana.

CONTINUAMOS CON EL MUNDO DULCE ...
DEGUSTACIÓN DE POSTRES

MOJITO SERENDIPIA.
Y
CREMOSO DE QUESO
con coulís de frutos rojos y crûmble.
Y
ESPUMA DE CAPUCCINO
mousse de chocolate y migas de cacao y nueces.

INCLUYE: POSTRE, PAN, AGUA sin gas y
VINO de la casa (1 botella cada 2 pax).

39,50 €/persona
IVA incluido

Menú del Día para Grupos

DE MIERCOLES A VIERNES AL MEDIODÍA, EXCEPTO FESTIVOS
Con reserva previa y mínimo 4 personas.

COMENZAMOS CON...PEQUEÑOS BOCADOS

Hummus tradicional con picadita de verduras,
aceite de pimentón y plátano macho.
Y
Puerro confitado a baja temperatura
con salsa romescu y avellana.
Y
Champiñón relleno de queso, cebolla caramelizada y
bacon con salsa de tomate y aceite de albahaca.

Y PARA TERMINAR, a centro de mesa:
NUESTRA PARRILLA
Solomillo de cerdo Duroc a la parrilla
Con cremoso de manzana y pataticas.

INCLUYE: POSTRE, PAN, AGUA sin GAS

19,50€/persona
IVA ncluido

PRECIO del Menú del día con el vino incluido,
1 botella cada 2 personas 25,50€

Carta a Precio Cerrado

Máximo mesas de 6 peronas.

¿ Cómo funciona?

Tendrán que elegir
Tres platos a centro de mesa del
apartado de ENTRANTES.
Y
Un plato por persona del apartado
de ESPECIALIDADES.
Y
Un POSTRE por persona.

INCLUYE: PAN y AGUA sin gas.

28,50 €/persona
IVA incluido

Entrantes

HUMMUS DE REMOLACHA
Con requesón, pipas de girasol, pipas de
calabaza y tostas crujientes.

TAPENADE DE TOMATE SECO
Con emulsión de yogur, anacardos,
y tostas de brioche.

CREMOSO DE ZANAHORIA Y NUECES
Con picadita de pera, nueces y
bastoncitos de focaccia .

ENSALADILLA DE ENCURTIDOS
Con sardina ahumada y tostas de pasta wonton.

HUMMUS TRADICIONAL
Con verduritas, pipas, aceite de pimentón
y plátano macho.

FALSO GUACAMOLE
Con salmón ahumado, tomate, huevo, cebolleta
roja encurtida y pappadums.

LANGOSTINOS Y VERDURITAS CRUJIENTES
con salsa de mango y lima .

CHAMPIÑONES AL GRATÉN
Rellenos de queso, bacon y cebolla caramelizada.
Con salsa de tomate y aceite de albahaca.

PUERROS CONFITADOS
Con salsa romescu y avellanas .

BRANDADA DE BACALAO
Com piquillos caramelizados y almendra tostada .-

ENSALADA WALDORF
Mezclum de lechugas, manzana, pasas, nueces,
uva morada y salsa especial del cheff.

ENSALADA de QUESOS
Brotes verdes, quesos, pera, sésamo garrapiñado
y vinagreta de mostaza dulce.

ENSALADA de BONITO
Mezclum de lechugas, cherrys, piquillos asados,
cebolla crujiente, maiz y vinagreta de módena.

CECINA D.O LEÓN
Con lascas de parmesano y pan con tomate.

MI CUIT de FOIE
En costra de pistacho y tostas de semillas.

TABLA DE QUESOS
Con frutos secos y toques dulces.

Especialidades

RECIEN SALIDO DEL HORNO...

JAMONCITO DE PATO CONFITADO Y RUSTIDO
Con salsa de cítrcos y albaricoque.

FOCACCIA DE VERURAS ASADAS
Con ali oli de tomillo y aceite de albahaca.

NUESTROS WELLINGTON,
Hojaldre relleno y horneado al
momento, puede ser de:

– POLLO
Con manzana, ciruela deshidratada y pistacho.

– CORDERO AL ESTILO THAI
Con curry, coco y jenjibre.

– CORDERO A LA PROVENZAL
Guisado al estilo tradicional.

– VEGETARIANO
Con berenjena, queso de cabra, cebolla caramelizada,
tomate dulce y nueces.

A LA PARRILLA...

Los platos de parrilla se servirán mínimo para dos personas.

SOLOMILLO DE CERDO DUROC
Con cremoso de manzana y salsa de boletus.

BRAZO DE PULPO*
Con patata rota y duo de ali olis.

*Suplemento 4,00€/persona.

Postres...

PIÑA COLADA
Sopita de coco con helado de piña y
sésamo garrapiñado.

ESPUMA DE CAPUCCINO
Con chocolate y migas de cacao y nueces.

TORRIJA TEMPLADA
Acompañada de helado.

CREMOSO DE QUESO
con coulís de frutos rojos y crûmble de avellanas.

MOUSSE DE CHOCOLATE
Galleta caramelizaa y nata chantilly.

SEMIFRIO DE LIMA
y crujiente de pistacho.

GRANIZADO DE MOJITO
Zumo de limón, hierbabuena y ron.