

MENÚ DE GRUPS MARILYN



ENTRANTS

	Al·lèrgens
• Amanida de l'hort	-
• Calamars a l'andalusa	1-3-4-14
• Patates braves (amb la nostra salsa brava especial)	4
• Tires de pollastre arrebossat amb cereals i kikos amb salsa de mel i mostassa	1-5-10
• Musclos a la marinera	3-14
• Pa amb tomàquet	1

SEGON PLAT

• Calamarcets frescos de platja a la planxa	3
• Orada a la donostiarra	3
• Falsos espaguetis de carbassó saltejats amb soja i gambes (Plat Vegà)	2-3-5-12-14
• Entrecot de vedella a la pedra	-
• Costella Caroline Rjbs a baixa temp. (65º) amb mel i salsa BBQ	10

POSTRES

• Flam casolà amb nata	4-6
• Pastís de xocolata	1-4-6-7-8

BEGUDES

2 consumicions per persona (Vi, Cervesa, Refrec, Vichy)
(Cafè, tallat, cigaló, Infusions i xupitos apart)

Preu: 36 € per persona (IVA inclòs)

													
1- Cereals	2- Crustaci s	3-Peix	4-Ous	5-Soia	6-Llet	7- Cacauet s	8-Fruits amb cloca	9-Api	10- Mostass a	11- Sèsam	12-Diòxid de sofre i sulfits	13- Tramus sos	14- Mol.lusc s

MENÚ DE GRUPOS MARILYN



ENTRANTES

Alérgenos

- | | |
|--|----------|
| • Ensalada del huerto | - |
| • Calamares a la andaluza | 1-3-4-14 |
| • Patatas bravas (con nuestra salsa brava especial) | 4 |
| • Tiras de pollo rebozado con cereales y quicos
con salsa de miel i mostaza | 1-5-10 |
| • Mejillones a la marinera | 3-14 |
| • Pan con tomate | 1 |

SEGUNDO PLATO

- | | |
|---|-------------|
| • Calamarcitos frescos de playa a la plancha con ajo y perejil | 3 |
| • Dorada a la donostiarra | 3 |
| • Falsos espaguetis de calabacín salteados con soja y gambas (Plato Vegano) | 2-3-5-12-14 |
| • Entrecot de ternera a la piedra | - |
| • Costilla Caroline Rjbs a baja temp. (65º) con miel y salsa BBQ | 10 |

POSTRES

- | | |
|------------------------|-----------|
| • Flan casero con nata | 4-6 |
| • Pastel de chocolate | 1-4-6-7-8 |

BEBIDAS

2 consumiciones por persona (Vino, Cerveza, Refresco, Vichy)
(Café, cortado, carajillos, Infusiones y chupitos aparte)

Precio: 36 € por persona (IVA incluido)

