

Barbacoa pescados y mariscos

BUFFET • TODOS LOS MIÉRCOLES

DEL 1/06 AL 15/09 DE 2022

PASEO GASTRONÓMICO POR EL BUFFET

Surtido de Embutidos Artesanos y Patés con Confituras
Ensaladas Crudités y Ensaladas Compuestas
Cremas Frías y Sopas de Rape con Tropezones
Quiche Lorraine de Queso y Verduras
Empanada de atún con Tomate Trinchado
Coca de Escalivada y Sardinas Ahumadas
Tortilla Clásica de Patata y Cebolla

BARBACOA MARINERA DE PESCADOS Y TRINCHE

Espetos de Sardinas de Costa a la Brasa y Escamas de Sal
Tronco de Merluza a la Brasa con Aceite de Ajo y Guindilla
Lomos de Salmón a la Brasa con Salsa Tártara
Brocheta de Cazón en Adobo Esteponero
Mejillones Marinados a la Parrilla
Calamares Popera a la Parrilla con Ajo y Perejil Suave

FINALIZAMOS CON UN PASEO POR LO MÁS DULCE

Fruta Natural con Perfume de Jarabe de Menta Fresca
Tartas de Repostería
Mousses de Sabores
Helados Variados

22€

Precio por persona · IGIC incluido
Bodega y Bebidas (no Incluidas)

10€

por niño/a (hasta los 11 años incluidos)
IGIC incluido · Bebidas (no Incluidas)



Barbacoa

carnes

BUFFET • TODOS LOS SÁBADOS

DEL 1/06 AL 15/09 DE 2022

PASEO GASTRONÓMICO POR EL BUFFET

Surtido de Embutidos Artesanos y Patés con Confituras
Tablas de Quesos Nacionales e Internacionales con Membrillo
Ensaladas Crudités y Ensaladas Compuestas
Cremas Frías y Sopas de Rape con Tropezones
Quiche Lorraine de Queso y Verduras
Empanada de Atún con Tomate Trinchado
Hojaldre de Salmón y Calabacín
Coca de Escalivada y Sardinas Ahumadas
Tortilla Clásica de Patata y Cebolla

BARBACOA CARNES Y TRINCHE

Brochetas de Carne Marinadas con Hierbas Aromáticas
Butifarras (Blanca, Negra y Chorizo Criollo)
Costillar Ibérico Braseado con Salsa Chimichurri
Muslitos y Contramuslo a la Brasa
Medallones de Ternera a la Brasa
Cordero a la Brasa con Allíoli
Panceta Marinada Braseada
Kebabs de Ternera y Cerdo a la Brasa

FINALIZAMOS CON UN PASEO POR LO MÁS DULCE

Fruta Natural con Perfume de Jarabe de Menta Fresca
Tartas de Repostería
Mousses de Sabores
Helados Variados

24€

Precio por persona · IGIC incluido
Bodega y Bebidas (no Incluidas)

11€

por niño/a (hasta los 11 años incluidos)
IGIC incluido · Bebidas (no Incluidas)

B

Bahía Blanca

Barbecue

fish and seafood

BUFFET • EVERY WEDNESDAY

FROM 1/06 TO 15/09, 2022

GASTRONOMIC STROLL THROUGH THE BUFFET

Artisan Charcuterie and Pâtés with Jellies
 Crudités and Compound Salads
 Cold Creams and Chunky Monkfish Soup
 Cheese and Vegetable Quiche Lorraine
 Tuna Pie with Chopped Tomatoes
 Grilled Sweet Pepper with Aubergine and Smoked Sardine Cake
 Classic Potato and Onion Omelette

SEAFOOD BARBECUE WITH FISH AND SPIT

Grilled Coastal Sardine Spit with Salt Flakes
 Grilled Hake with Garlic Oil and Chilli Pepper
 Grilled Salmon Fillets with Tartar Sauce
 Skewered Dogfish Marinated in Esteponero Spices
 Grilled Marinated Mussels
 Grilled Calamari Popera with Garlic and Mild Parsley

WE FINISH WITH A WALK THROUGH THE SWEETEST TREATS

Natural Fruit Perfumed with Fresh Mint Syrup
 Pastry Cakes
 Flavoured Mousses
 Assorted Ice Creams

22€

Price per person · IGIC included
 Cellar & Drinks (not Included)

10€

per child (up to and including 11 years old)
 IGIC included · Drinks Not Included



Barbecue meat

BUFFET • EVERY SATURDAY

FROM 1/06 TO 15/09, 2022

GASTRONOMIC STROLL THROUGH THE BUFFET

Artisan Charcuterie and Pâtés with Jellies
National and International Cheese Boards with Quince Paste
Crudités and Compound Salads
Cold Creams and Chunky Monkfish Soup
Cheese and Vegetable Quiche Lorraine
Tuna Empanada with Chopped Tomatoes
Salmon and Courgette Puff Pastry
Grilled Sweet Pepper with Aubergine and Smoked Sardines Cake
Classic Potato and Onion Omelette

BARBECUE MEATS AND GRILLING FORK

Marinated Meat Brochettes with Aromatic Herbs
Butifarras (White, Black and Chorizo Criollo)
Braised Iberian Ribs with Chimichurri Sauce
Grilled Thighs and Back Thighs
Braised Veal Medallions
Braised Lamb with Allioli
Braised and Grilled Marinated Bacon
Braised Veal and Pork Kebabs

WE FINISH WITH A WALK THROUGH THE SWEETEST TREATS

Natural Fruit Perfumed with Fresh Mint Syrup Perfume
Pastry Cakes
Flavoured Mousses
Assorted Ice Creams

24€

Price per person · IGIC included
Cellar & Drinks (not Included)

11€

per child (up to and including 11 years old)
IGIC included · Drinks Not Included

