

BALMES

4* HOTEL

MENÚ Nº 1

Ensalada de tomate Raff con ventresca de atún y cebolla tierna

Jarrete de cordero a baja temperatura con couscous

Coulant de chocolate

Aguas minerales, vino y café

*Precio: 30 €/ pax
10% IVA no incluido*

MENÚ Nº 2

Risotto de setas con parmesano y aceite de trufa blanco

Corvina a la plancha con puré de celeri

Tarta tatin con crema

Aguas minerales, vino y café

*Precio: 30 €/ pax
10% IVA no incluido*

BALMES

4* HOTEL

MENÚ Nº 3

Canelón de carrillera ibérica con bechamel trufada

Suprema de merluza a la plancha, puré de patatas rústico y aros de cebolla

Brocheta de fruta fresca con chocolate

Aguas minerales, vino y café

*Precio: 35 €/ pax
10% IVA no incluido*

MENÚ Nº 4

Ensalada de burrata fresca con aguacate

Solomillo de cerdo ibérico con cremoso de patata y confitura tomate

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Aguas minerales, vino y café

*Precio: 35 €/ pax
10% IVA no incluido*