

MENÚ HALLOWEEN



COCKTAIL PARA EMPEZAR:

Caldero de bruja

A COMPARTIR:

1. **Ensaladilla con carne de naufrago** (Ensaladilla rusa con ventresca)
2. **Corazones de bruja con cristales malditos** (Alcahofas con cristales de sal)
3. **Pan demoniaco con costillas del inframundo** (Bao de costila y cebolla encurtida)

PRIMERO INDIVIDUAL:

1. **Pocion de calabaza con nubes fantasmales y dientes de ogro** (Crema de calabaza con ricotta y nueces)

SEGUNDO A ELEGIR:

1. **Lomo infernal con hojas de hechicero y polvo de huesos** (Lomo de ternera a la plancha acompañado de rucula y parmesano)
2. **Salmon del abismo con salsa de almas y patatas encantadas** (Salmón al horno, salsa tartara y patatas al vapor)

POSTRE:

1. **Tarta de fantasmas con salsa de murcielagos** (Chesecake con frutos rojos)

30,00€
(Precio por persona)

MENÚ INFANTIL

1. **Cuerpos de monstruo en salsa de araña** (Macarrones con tomate)
2. **Dedos de esqueleto sangrientos** (Fingers de pollo)
3. **Relampago de cacao** (Tarta de chocolate)

20,00€
(Precio por persona)



TAÏGA

